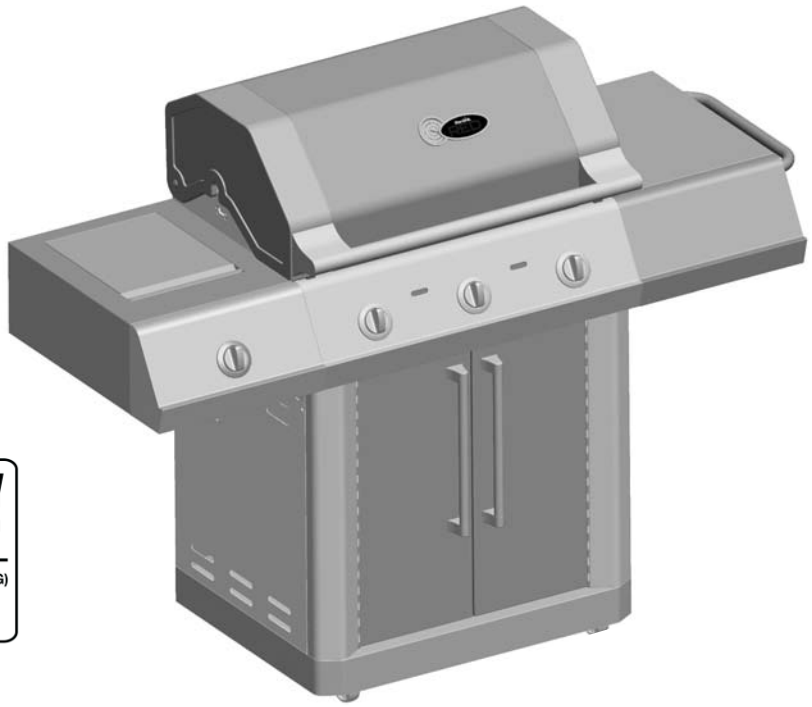
MODELO 463250108 GUÍA DEL PRODUCTO



DUAL FUEL™

CONVERSION-READY

Easily converts from (LP) liquid propane to (NG) natural gas

Find out how to purchase your (NG) natural gas conversion kit. Go to **www.charbroil.com**

ESTA PARRILLA SÓLO SE PUEDE USAR EN EXTERIORES.

⚠ ADVERTENCIA:

Antes de empezar a armar la parrilla y cocinar, lea y siga todas las indicaciones de seguridad, las instrucciones de armado y las instrucciones de Uso y mantenimiento.

A LA PERSONA QUE INSTALE O ARME ESTA PARRILLA:

Deje este manual al cliente.

AL CONSUMIDOR:

Conserve este manual para que lo pueda consultar en el futuro.

⚠ ADVERTENCIA:

El no cumplir con todas las instrucciones del fabricante puede ocasionar lesiones graves y/o daños materiales.

⚠ ADVERTENCIA:

Ciertas partes pueden tener bordes cortantes, ¡especialmente las indicadas en el manual! Si es necesario, use guantes protectores.

Si tiene alguna pregunta o necesita ayuda durante el armado, llámenos al 1-888-430-7870.

Para garantizar su satisfacción y para el servicio de seguimiento, **inscriba su parrilla en línea, en www.grillregistration.com**

463250108 80015552 03-12-08

PELIGRO

Si siente olor a gas:

1. **Cierre el paso de gas al aparato.**
2. **Apague toda llama al descubierto.**
3. **Abra la tapa.**
4. **Si persiste el olor, aléjese del aparato y llame inmediatamente al proveedor local de gas o a los bomberos.**

ADVERTENCIA

1. **No almacene ni use gasolina u otros líquidos o gases inflamables cerca de éste ni de cualquier otro aparato.**
2. **No guarde un tanque de gas propano, que no esté conectado, cerca de éste ni de cualquier otro aparato a gas.**

Comuníquese con el centro de servicio para parrillas para solicitar ayuda o repuestos

- Si necesita asistencia relacionada con su producto o necesita piezas en virtud de la garantía, llame al 1-888-430-7870**. El horario de atención del Centro de servicio es, de lunes a viernes, entre las 8.00 y las 18.00 horas, hora normal del Este.**

- Para solicitar piezas de repuesto o accesorios no amparados por la garantía, visite nuestro portal en www.charbroil.com o llame al 1-888-430-7870, y uno de nuestros agentes, cordiales y ebidamente capacitados, lo atenderá gustosamente.

IMPORTANTE: Llene la siguiente información de garantía.

Número de modelo _____

Número de serie _____

El número de serie se encuentra en la etiqueta de especificaciones de la parrilla.

Fecha de compra _____

ADVERTENCIA

Sólo para uso particular. No la use para fines comerciales.

ADVERTENCIA

PROPOSITION 65 DEL ESTADO DE CALIFORNIA

1. En el estado de California se sabe que los subproductos de la combustión, que se producen al usar este producto, contienen substancias químicas que causan cáncer, defectos congénitos u otras lesiones al aparato reproductor.

2. Este producto contiene sustancias químicas como el plomo y sus compuestos, que en el estado de California se sabe que causan cáncer, defectos congénitos u otras lesiones al aparato reproductor.

Lávese las manos después de manipular este producto.

Medidas de seguridad para la instalación

- Use la parrilla únicamente con gas propano y con la unidad de regulador/válvula suministrada. Debe comprar un juego de piezas de conversión para usarla con gas natural.
- La instalación de la parrilla debe cumplir con las disposiciones de los códigos locales o, en su defecto, ya sea con la norma ANSI Z223.1/NFPA 54 del Código nacional sobre gases combustibles (o National Fuel Gas Code), la norma CSA B149.1 del Código para las instalaciones de gas natural y gas propano (o Natural Gas and Propane Installation Code), la norma B149.2 del Código para el almacenamiento y la manipulación de gas propano (o Propane Storage and Handling Code), o ANSI A119.2/NFPA 1192 de la Norma para vehículos de recreación (o Standard for Recreational Vehicles), y con el Código para vehículos de recreación de la serie CSA Z240 RV, (o Recreational Vehicle Code), según corresponda.
- Todos los accesorios eléctricos (tal como el asador) deben estar conectados a tierra de conformidad con los códigos locales o con el National Electrical Code (Código nacional sobre electricidad), ANSI / NFPA 70, o el Canadian Electrical Code (Código canadiense de normas eléctricas), CSA C22.1. Mantenga todo cable eléctrico o tubería de suministro de combustible alejados de las superficies calientes.
- Esta parrilla únicamente cuenta con la certificación de seguridad para ser usada en los Estados Unidos y en Canadá. No la modifique para usarla en ningún otro lugar. Cualquier modificación puede poner en peligro su seguridad.

Símbolos de seguridad

Los símbolos y las casillas ilustradas más adelante explican lo que significa cada encabezado. Lea y cumpla todo lo indicado en los mensajes que se encuentran en el manual.

PELIGRO

PELIGRO: Indica una situación peligrosa inminente que, de no evitarse, causará la muerte o lesiones graves.

ADVERTENCIA

ADVERTENCIA: Indica una situación potencialmente peligrosa que, de no evitarse, podría causar la muerte o lesiones graves.

ADVERTENCIA

ADVERTENCIA: Indica una situación potencialmente peligrosa o una práctica insegura que, de no evitarse, podría causar lesiones. leves o menores.

ÍNDICE DE MATERIAS

Por su propia seguridad	2
Centro de servicio para parrillas	2
Información de inscripción de la garantía	2
Medidas de seguridad para la instalación	2
Símbolos de seguridad	2
Uso y mantenimiento	4-11
Lista de piezas	12
Vista esquemática de las piezas	13
Armado	14-22
Resolución de problemas	23-25
Garantía	26
Tarjeta de inscripción	27

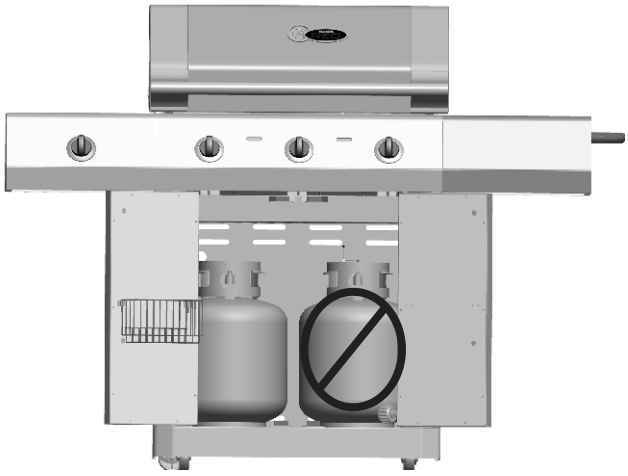
Para garantizar su satisfacción y para el servicio de seguimiento, inscriba su parrilla en línea, en:

www.grillregistration.com

USO Y MANTENIMIENTO

PELIGRO

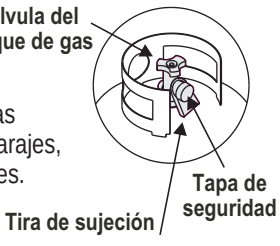
NUNCA guarde los cilindros de gas de repuesto debajo del aparato, cerca del mismo, ni en áreas cerradas.



- **Nunca cargue el tanque a más del 80% de su capacidad.**
- **Los tanques de gas propano de repuesto sobrecargados o mal llenados son peligrosos, ya que la válvula de seguridad puede dejar salir gas.**
- **Si observa, huele o escucha una fuga de gas, aléjese de inmediato del cilindro y del aparato, y llame a los bomberos.**
- **Esto puede provocar incendios intensos que pueden causar daños materiales, lesiones graves o la muerte.**

Remoción, transporte y almacenamiento del tanque de gas propano

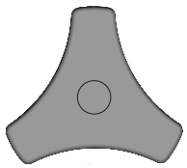
- CIERRE todas las perillas de control y la válvula del tanque. Gire la tuerca de unión en sentido contrario a las agujas del reloj, a mano solamente; no use herramientas para desconectarla. Afloje el tornillo del tanque que se encuentra por debajo de la repisa inferior, y luego levante el tanque y sáquelo del carro. Instale la tapa de seguridad en la válvula del tanque de gas. Use siempre la tapa y la tira que vienen con la válvula. **Si la tapa de seguridad no se usa tal como se indica, esto puede ocasionar lesiones o daños materiales**



- Los tanques de gas desconectados, guardados o en transporte, deben tener instalada la tapa de seguridad (como se ilustra). No guarde el tanque de gas en lugares cerrados tales como cocheras, garajes, porches, patios techados y otras edificaciones. Nunca deje un tanque de gas dentro de un vehículo, donde el sol lo pueda recalentar.
- No guarde el tanque de gas en lugares donde jueguen los niños.

Tanque de gas propano

- **El tanque de gas que use con su parrilla debe cumplir los siguientes requisitos:**
- Use únicamente tanques de gas que tengan las siguientes medidas obligatorias: 12" (30.5 cm) (diámetro) x 18" (45.7 cm) (altura), con una capacidad máxima de 20 lb. (9 kg).
- Los tanques de gas propano deben ser fabricados y codificados según las especificaciones del Departamento de Transporte de los Estados Unidos (DOT), para tanques de gas propano, o en Canadá, según las normas CAN/ASA-B339 sobre cilindros, esferas y tubos para el transporte de mercancías peligrosas del Ministerio de Transporte de Canadá (CT). El código se encuentra en el collarín del tanque de gas.
- La válvula del tanque de gas debe tener:
  - Una salida de tipo 1, compatible con el regulador o la parrilla.
  - Una válvula de paso de seguridad.
  - Un dispositivo de seguridad volumétrica (OPD por sus siglas en inglés) certificado por UL. Esta característica de seguridad OPD se identifica mediante una manilla de forma triangular. **Use únicamente tanques equipados con válvulas de este tipo.**



Manilla del dispositivo de seguridad volumétrica

- El tanque de gas debe tener un dispositivo de extracción del vapor y venir con un collarín para proteger su válvula. Siempre mantenga los tanques de gas en posición vertical durante su uso, su transporte o su almacenamiento.

Tanque de gas en posición vertical para extraer el vapor

El gas propano (GLP)

- Es atóxico, inodoro e incoloro en el momento en que se produce. **Para su seguridad,** al gas propano se le ha incorporado un olor (parecido al de la col podrida), de modo que se pueda oler.
- El gas propano es sumamente inflamable y se puede encender en forma inesperada al mezclarse con el aire.

Carga de los tanques de gas propano

- Recurra solamente a vendedores autorizados y con experiencia.
- El vendedor de gas **debe purgar el tanque nuevo** antes de cargarlo.
- El vendedor no debe cargar **NUNCA** el tanque de gas a más del 80% de su volumen. El volumen de gas propano en el tanque puede variar con la temperatura.
- Si el regulador está empañado, eso indica que el tanque está sobrecargado. Cierre de inmediato la válvula del tanque y solicite ayuda del vendedor de gas propano.
- No deje escapar gas propano líquido a la atmósfera. Ésta es una práctica peligrosa.
- Solicite ayuda del vendedor de propano o de los bomberos, para vaciar el gas de su tanque. Identifique a los vendedores autorizados de propano de su región en la sección de "compañías de gas" de la guía telefónica.

Cambio del tanque de gas

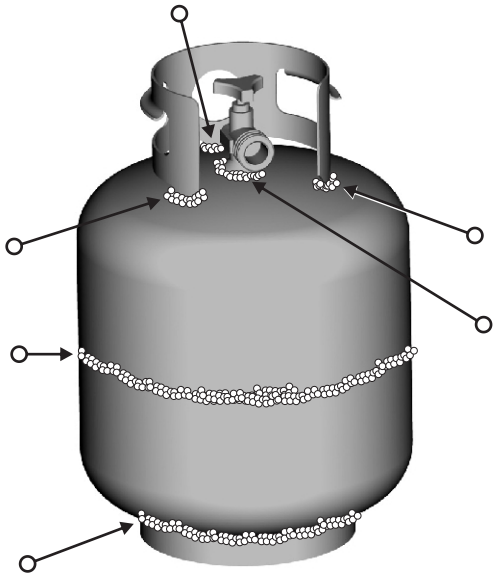
- Muchos comerciantes minoristas que venden parrillas, le ofrecen la opción de cambiar su tanque de gas vacío mediante un servicio de recambio. Emplee únicamente empresas de recambio de buena reputación, que inspeccionen, carguen con precisión, verifiquen y certifiquen sus tanques. **Cambie su tanque sólo por otros tanques equipados con el dispositivo de seguridad volumétrica que se describe en la sección de *Tanques de gas* de este manual.**
- Siempre mantenga los tanques de gas, nuevos y de repuesto, en posición vertical durante su uso, su transporte o su almacenamiento.
- **Verifique que los tanques de gas, nuevos o de recambio, no tengan fugas ANTES de conectarlos a la parrilla.**

Prueba para detectar fugas del tanque de gas propano

Por su propia seguridad

- Se debe efectuar la prueba para detectar fugas cada vez que se cambie o se recargue el tanque.
- No fume durante la prueba para detectar fugas.
- No use una llama al descubierto para comprobar si el tanque tiene fugas.
- La prueba para detectar fugas de la parrilla se debe efectuar al aire libre, en un área bien ventilada, alejada de toda fuente de ignición tal como los artefactos a gas o eléctricos. Durante la prueba para detectar fugas, mantenga la parrilla alejada de las llamas al descubierto o de las chispas.
- Use una brocha de pintura limpia y una solución de agua y jabón suave, a partes iguales. Pinte con la solución jabonosa las áreas indicadas por las flechas en la ilustración que sigue.

▲ **No use productos de limpieza del hogar.** Esto puede dañar los componentes del circuito de gas.

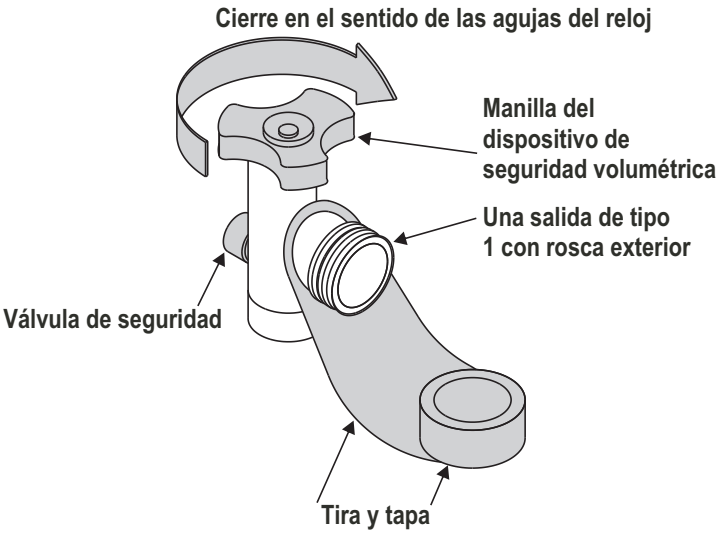


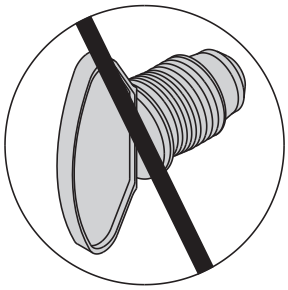
ADVERTENCIA

Si aparecen burbujas que aumentan de tamaño, no use ni mueva el tanque de gas. ¡Comuníquese con el proveedor de gas propano o con los bomberos!

Cómo conectar el regulador al tanque de gas propano

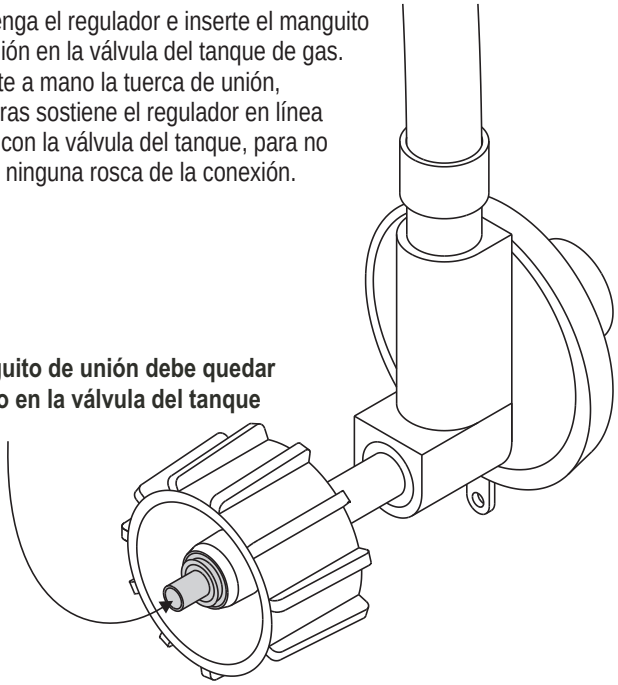
1. El tanque de gas debe quedar bien fijado a la parrilla. (Lea la sección de armado.)
2. Gire todas las perillas de control a la posición APAGADO.
3. Cierre el tanque de gas, girando la manilla de la válvula en el sentido de las agujas del reloj, hasta que **se detenga por completo.**
4. Retire la tapa protectora de la válvula del tanque de gas. Use siempre la tapa y la tira que vienen con la válvula.

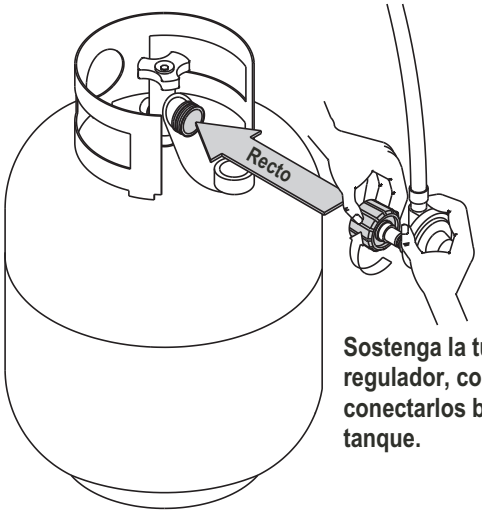

Cierre en el sentido de las agujas del reloj
Manilla del dispositivo de seguridad volumétrica
Una salida de tipo 1 con rosca exterior
Válvula de seguridad
Tira y tapa



No use un tapón POL para transporte (la pieza de plástico con rosca en el exterior). Anulará la característica de seguridad de la válvula.

5. Sostenga el regulador e inserte el manguito de unión en la válvula del tanque de gas. Apriete a mano la tuerca de unión, mientras sostiene el regulador en línea recta con la válvula del tanque, para no saltar ninguna rosca de la conexión.





Sostenga la tuerca de unión y el regulador, como se ilustra, para conectarlos bien a la válvula del tanque.

6. Gire la tuerca de unión en el sentido de las agujas del reloj, apretándola hasta que no se mueva más. El regulador formará un sello en el dispositivo de seguridad de la válvula del tanque, lo que creará cierta resistencia. **Se deberá hacer girar la tuerca entre media vuelta y tres cuartos de vuelta adicionales, para completar la conexión. Apriétela únicamente a mano, no use herramientas.**

NOTA:

Si no puede completar la conexión, desconecte el regulador y repita los pasos 5 y 6. Si a pesar de haberlo hecho, todavía no puede completar la conexión, **¡no use este regulador!**

PELIGRO

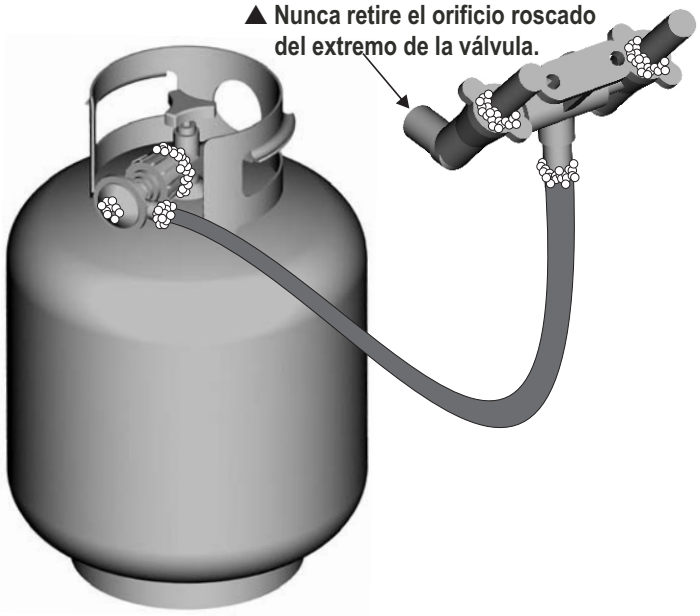
- No introduzca ninguna herramienta ni ningún objeto extraño en la salida de la válvula ni en la válvula de seguridad. Puede dañarla y causar una fuga. Las fugas de gas propano pueden causar explosiones, incendios, lesiones graves o la muerte.

ADVERTENCIA

- El aparato a gas para uso al aire libre no ha sido diseñado para ser instalado en embarcaciones.
- El aparato a gas para uso al aire libre no ha sido diseñado para ser instalado en vehículos de recreo.
- Nunca trate de conectar esta parrilla al sistema de gas propano independiente de un remolque de recreo o de una casa rodante.
- No use la parrilla sin antes haber verificado que no tenga fugas.
- En caso de detectar una fuga en cualquier momento, DETÉNGASE y llame a los bomberos.
- Si no puede detener una fuga de gas, ¡*cierre de inmediato* la válvula del tanque de gas y llame al distribuidor o a los bomberos!

Prueba para detectar fugas de las válvulas, las mangueras y el regulador

1. **Gire todas las perillas de control de la parrilla a la posición de APAGADO.**
2. Cerciórese de que el regulador esté bien conectado al tanque de gas.
3. Abra por completo la válvula del tanque, girando la manilla en sentido contrario a las agujas del reloj. Si escucha un *sonido de ráfaga*, cierre de inmediato el paso de gas. La conexión tiene una fuga considerable. **Corrija esta situación antes de continuar**.
4. Aplique solución jabonosa con la brocha, en las áreas marcadas con un círculo en la ilustración que sigue.

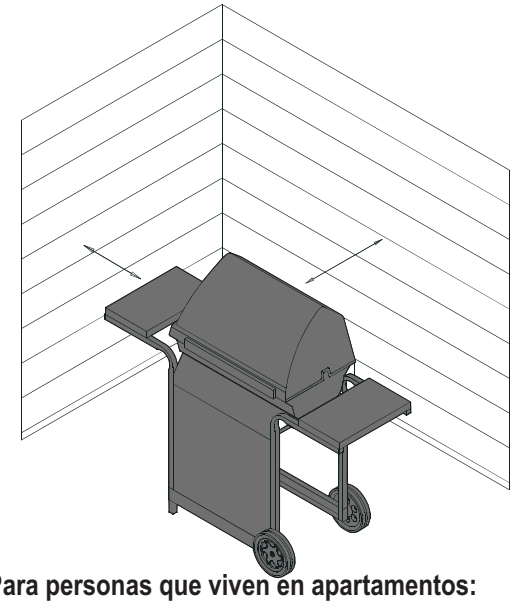


5. Si aparecen burbujas **que aumentan de tamaño,** existe una fuga. Cierre de inmediato la válvula del tanque de gas y vuelva a apretar las conexiones. **Si no puede eliminar las fugas, no intente repararlas.** Solicite una pieza de repuesto. Encargue las piezas nuevas indicando el número de serie, de modelo y el nombre de las piezas que requiera (vea la lista de piezas), llamando al centro de servicio para parrillas al 1-888-430-7870.
6. Después de hacer una prueba para detectar fugas, cierre siempre la válvula del tanque de gas, girando la manilla en el sentido de las agujas del reloj.

WARNING

Para usar su parrilla en forma segura y para evitar lesiones graves:

- No deje que los niños usen la parrilla ni que jueguen cerca de la misma.
- Mantenga el área de la parrilla limpia y sin materiales combustibles.
- No obstruya los orificios laterales ni los de la parte posterior de la parrilla.
- Revise periódicamente las llamas del quemador.
- Use la parrilla sólo en lugares bien ventilados. NUNCA la use en lugares cerrados tales como cocheras, garajes, porches, patios techados o debajo de superficies de ningún tipo.
- No use carbón ni briquetas de cerámica en una parrilla a gas. (*Salvo que las briquetas vengan con su parrilla).*
- **Use la parrilla al menos a 3 pies de distancia de cualquier pared o superficie.** Deje un espacio de 10 pies entre la parrilla y los objetos que puedan incendiarse o que sean fuentes de ignición, tales como las llamas piloto de calentadores de agua, aparatos eléctricos conectados, etc.



- **Para personas que viven en apartamentos:**

  Pídale al administrador que le indique los requisitos y los códigos contra incendios que corresponden al uso de parrillas de gas propano en un edificio de apartamentos. Si se le permite usarla, hágalo al aire libre, en la planta baja, dejando un espacio libre de tres (3) pies entre la parrilla y las paredes o las barandillas. No la use en balcones o debajo de los mismos.
- **NUNCA trate de encender el quemador con la tapa cerrada. Las acumulaciones de gas no encendido en las parrillas tapadas son peligrosas.**
- **Nunca use la parrilla si el tanque de gas no está en la posición correcta que se especifica en las instrucciones de armado.**
- **Siempre cierre la válvula del tanque de gas y retire la tuerca de unión antes de mover el tanque del sitio específico de uso.**

Consejos de seguridad

- ▲ Verifique que la tuerca de unión esté bien apretada antes de abrir la válvula del tanque de gas.
- ▲ Cuando no use la parrilla, cierre todas las perillas de control y la válvula del tanque de gas.
- ▲ Nunca mueva la parrilla cuando la esté usando o mientras esté caliente.
- ▲ Use utensilios para parrilla de mango largo y guantes para hornear, para evitar quemaduras y salpicaduras.
- ▲ El peso máximo que soportan el quemador lateral y la repisa lateral es de 10 lb.
- ▲ Limpie la parrilla con frecuencia; de preferencia cada vez después de usarla. Si utiliza un cepillo de cerdas para limpiar las superficies para cocinar, antes de usar la parrilla verifique que no queden cerdas sueltas sobre éstas. Se recomienda no limpiar las superficies para cocinar cuando la parrilla esté aún caliente.
- ▲ Si observa que de la parrilla caen gotas de grasa u otras sustancias calientes sobre la válvula, la manguera o el regulador, cierre inmediatamente el paso de gas. Establezca la causa, corrija el problema, limpie e inspeccione la válvula, la manguera y el regulador, antes de proseguir. Haga una prueba para detectar fugas.
- ▲ Mantenga limpias y sin residuos las aberturas de ventilación del recinto para el cilindro de gas (del carrito de la parrilla).
- ▲ No guarde objetos ni materiales dentro del carrito de la parrilla que puedan bloquear la circulación del aire de la combustión a la parte inferior del tablero de control o de la caja de la cámara de combustión.
- ▲ El regulador puede emitir un sonido zumbante o sibilante durante su uso. Esto no afectará la seguridad ni el uso de la parrilla.
- ▲ Si tiene un problema con la parrilla, lea la sección de *Resolución de problemas.*
- ▲ Si el regulador se empaña, apague inmediatamente la parrilla y cierre la válvula del tanque de gas. Esto indica que existe un problema con el tanque y no debe ser usado en ningún otro producto. ¡Devuélvalo al proveedor!

ADVERTENCIA

- **No es posible apagar los fuegos provocados por la grasa cerrando la tapa. Por razones de seguridad, las parrillas tienen aberturas de ventilación.**
- **No use agua para apagar los fuegos provocados por la grasa. Esto puede ocasionar lesiones. Si surge un fuego provocado por la grasa, cierre las perillas y el tanque de gas.**
- **No deje desatendida la parrilla en limpio cuando la esté precalentando o usando la alta temperatura para quemar los residuos de comida. Si no se ha limpiado periódicamente la parrilla, se puede presentar un fuego provocado por la grasa, que puede dañar al producto.**

Encendido del quemador principal con el encendedor

▲ No se incline sobre la parrilla cuando la esté encendiendo.

1. **Gire todas las perillas de control de las válvulas del quemador a la posición de APAGADO.**
2. **ABRA el gas en el tanque o en la fuente de suministro.**
3. **Abra la tapa durante el encendido.**
4. **Para encender el quemador, gire la válvula de control a la posición .**
5. **Una vez encendido el quemador (Para verificar el encendido, use los puertos para ver las llamas ubicados en la parte delantera del tablero de control.), gire la perilla a la graduación deseada.**
6. **Si no se enciende en 5 segundos, gire los controles del quemador a la posición de APAGADO , espere 5 minutos y repita el proceso de encendido.**
7. **Para encender los demás quemadores repita los pasos del 4 al 6 para cada quemador.**

Las instrucciones de encendido continúan en la página siguiente.

ADVERTENCIA

CIERRE los controles y la fuente de suministro de gas cuando no la use.

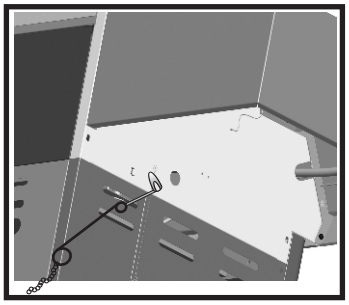
ADVERTENCIA

Si NO se enciende en 5 segundos, gire los controles del quemador a la posición de APAGADO, espere 5 minutos y repita el proceso de encendido. Si el quemador no se enciende con la válvula abierta, el gas continuará saliendo por el mismo y puede encenderse accidentalmente, con el riesgo de ocasionar lesiones.

Encendido con fósforos del quemador principal

▲ No se incline sobre la parrilla cuando la esté encendiendo.

1. Abra la tapa durante el encendido.
2. Coloque un fósforo en el portafósforos (que cuelga de un lado del carrito). Encienda el fósforo y colóquelo en el orificio de encendido en el lado derecho o el lado izquierdo de la cámara de combustión.
3. Presione y gire la perilla del extremo derecho o del extremo izquierdo a la posición de llama CLEAN. Verifique que el quemador se encienda y que permanezca encendido.
4. Si no se enciende en 5 segundos, gire la perilla de control del quemador a la posición de APAGADO, espere 5 minutos y repita el proceso de encendido.
5. Encienda los otros quemadores oprimiendo la perilla y girándola hasta la posición CLEAN.



Nota:Tampa superior deve estar aberto quando Sideburner (s) está em operação.

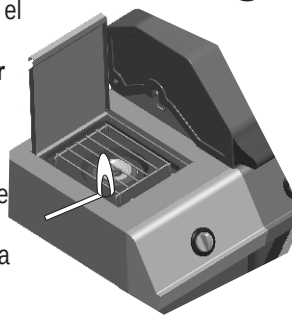
Encendido con el encendedor del quemador lateral

▲ No se incline sobre la parrilla cuando la esté encendiendo.

1. Gire todas las perillas de control de las válvulas del quemador a la posición de APAGADO.
2. ABRA el gas en el tanque o en la fuente de suministro.
3. Para encender el QUEMADOR LATERAL, abra la tapa del mismo.
4. Gire la perilla del quemador lateral a , para encender el quemador.
5. Cuando se encienda el quemador, gire la perilla al valor deseado.
6. Si el quemador no se enciende, gire la perilla a la posición de APAGADO, espere 5 minutos y repita el procedimiento de encendido.

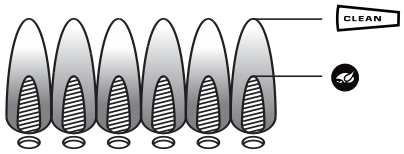
Encendido con fósforos del quemador lateral

1. Abra la tapa durante el encendido. Abra el paso de gas desde el tanque.
2. Coloque el fósforo encendido cerca de quemador.
3. Gire la perilla del quemador lateral a la graduación CLEAN .



Control de la llama del quemador

Saque las parrillas de cocción y las bandejas. Encienda los quemadores y gire las perillas, de la graduación CLEAN a la graduación . Deberá ver una llama más reducida en la graduación CLEAN que en la graduación . Haga un control de la llama en el quemador lateral. Controle siempre las llamas antes de cada uso. Si sólo se observan llamas bajas, lea lo referente a la *Caída repentina de las llamas o llamas bajas* en la sección de *Resolución de problemas*.



Cómo apagar la parrilla

- Gire todas las perillas de control a la posición de **APAGADO**. Cierre el tanque de gas, girando la manilla de la válvula en el sentido de las agujas del reloj, hasta que se detenga por completo.

Control del encendedor

- **Cierre el paso de gas desde el tanque.** Gire una perilla de control del quemador hasta la posición .Deberá oír un chasquido y ver chispas cada vez, entre el quemador y el electrodo. En caso de no oír chasquidos ni ver chispas, lea la sección de *Resolución de problemas*.

Control de la válvula

- **Importante: Cerciórese de haber cerrado el paso de gas desde el tanque antes de revisar las válvulas**. Las perillas se traban al llegar a la posición de **APAGADO**. Para revisar las válvulas, primero presione las perillas y luego suéltelas; las perillas deben regresar a su posición original. Si las perillas no regresan a su posición automáticamente, examine la unión entre la perilla y el marco para verificar que no rocen entre sí. Si es necesario, vuelva a colocar el marco para eliminar cualquier traba.Gire las perillas a la graduación y luego regréselas a la posición de **APAGADO**. Las válvulas deben girar suavemente.

Control de la manguera

- Antes de cada uso, verifique que las mangueras no tengan cortes ni estén desgastadas. Cambie las mangueras dañadas antes de usar la parrilla. Use sólo la válvula / la manguera / el regulador especificado por el fabricante.

Limpieza general de la parrilla

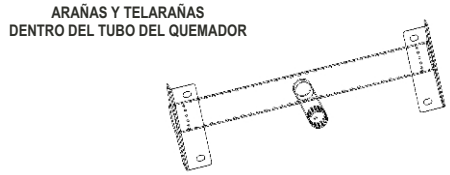
- No confunda la acumulación de grasa y de humo, de color marrón o negro, con la pintura. La parte interna de las parrillas a gas no viene pintada de fábrica **(y nunca se debe pintar)**. Aplique una solución concentrada de detergente y de agua, o use un limpiador para parrillas con un cepillo de cerdas resistentes, cepillando la parte interna de la tapa de la parrilla y el fondo de la misma. Enjuáguelos y deje que se sequen completamente al aire. **No aplique productos de limpieza cáusticos para parrillas / productos de limpieza de hornos a las superficies pintadas.**
- **Piezas plásticas:** Lávelas con agua jabonosa tibia y séquelas con un paño.
  ▲ No use citrisol, productos de limpieza abrasivos, desgrasadores ni productos de limpieza de parrillas concentrados para las piezas plásticas. Las mismas se pueden dañar y causar fallas.
- **Superficies porcelanizadas:** Debido a su composición vítrea, la mayoría de los residuos se puede eliminar con un paño empapado en una solución de bicarbonato de soda y agua, o con un limpiador especialmente formulado. Use un polvo limpiador no abrasivo para las manchas difíciles de eliminar.
- **Superficies pintadas:** Lávelas con un detergente delicado o un limpiador no abrasivo y agua jabonosa tibia. Séquelas con un paño suave, no abrasivo.
- **Superficies de acero inoxidable:** Para conservar el aspecto de alta calidad de su parrilla, lávela con un detergente suave y con agua jabonosa tibia y frótela con un paño suave para secarla, cada vez después de usarla. Es posible que para los depósitos de grasa quemada deba usar una almohadilla de limpieza abrasiva de plástico. Para evitar que se dañe, úsela únicamente en la dirección del pulido del acabado. No use almohadillas abrasivas en las áreas donde hayan dibujos.

CAUTION

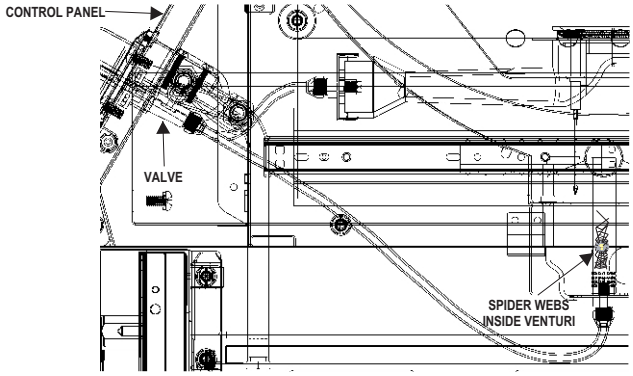
Superficies para cocinar: Si utiliza un cepillo de cerdas para limpiar las superficies para cocinar, antes de usar la parrilla verifique que no queden cerdas sueltas sobre éstas. Se recomienda no limpiar las superficies para cocinar cuando la parrilla esté aún caliente.

ADVERTENCIA

¡ALERTA CONTRA LAS ARAÑAS!



Si usted nota que le es más difícil encender la parrilla o que la llama es más débil de lo normal, examine y limpie los tubos Venturi.



En algunas zonas del país, las arañas y los insectos pequeños han producido “fogonazos”. Las arañas tejen sus telas, hacen sus nidos y ponen sus huevos en los tubos Venturi de las parrillas, que obstruyen el paso del gas al quemador. El gas que se acumula dentro de los tubos Venturi, ubicados en la parte posterior del tablero de control, se puede encender. A esto se le llama "fogonazo", y puede dañar su parrilla e, incluso, puede producir lesiones.

Para evitar los fogonazos y garantizar el buen funcionamiento, retire la unidad del quemador y del tubo Venturi y límpielos antes de usar la parrilla, si no la ha usado durante un tiempo prolongado.

Cómo limpiar la unidad del quemador

Siga estas instrucciones para limpiar o para cambiar piezas de la unidad del quemador, o si tiene problemas para encender la parrilla.

1. **Cierre el paso de gas en las perillas de control y desde el tanque de gas.**
2. Retire las rejillas de cocción y las bandejas.
3. Retire los tornillos para sacar el quemador.
4. Levante y retire cuidadosamente cada quemador de las aberturas de la válvula.

Sugerimos tres maneras de limpiar los tubos del quemador. Use la que le resulte más fácil. Lo preferible es la opción (A).

(A) Use protectores para la vista: Con una manguera neumática, fuerce el paso del aire a través del tubo y de los puertos del quemador. Examine cada puerto para verificar que el aire salga a través de cada orificio.

(B) Use un cepillo delgado de botella, de mango flexible (no use un cepillo de alambre de latón), páselo varias veces a través del tubo de cada quemador.

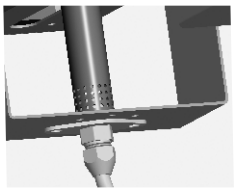
(C) Doble un alambre rígido (un gancho de alambre para ropa sirve bien) para formar un gancho pequeño. Pase varias veces el gancho a través del tubo de cada quemador.

7. Cepille con un cepillo de alambre toda la superficie exterior del quemador para eliminar los residuos de comida y la suciedad.
8. Limpie todo puerto que esté atascado con un alambre rígido, tal como un sujetapapeles.
9. Examine el quemador para detectar daños; algunos orificios pueden alargarse debido al desgaste normal y a la corrosión. Si observa grietas u orificios grandes, cambie el quemador.

MUY IMPORTANTE: Los tubos del quemador se deben volver a conectar en las aberturas de la válvula. Vea las ilustraciones que siguen.

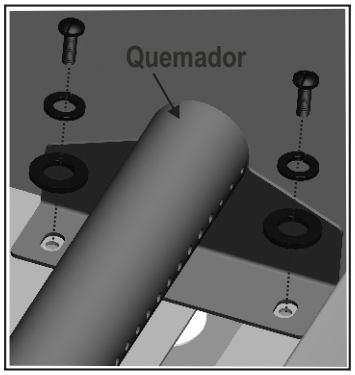
10. Vuelva a colocar cuidadosamente los quemadores.
11. Fije los quemadores a los soportes de la cámara de combustión.
12. Vuelva a colocar las bandejas y las rejillas de cocción.

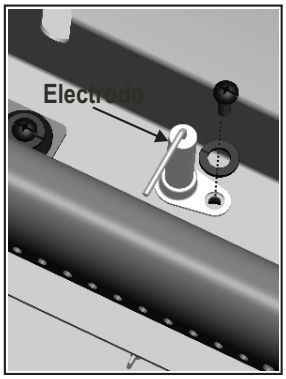
Conexión correcta del quemador y la válvula



Cómo guardar su parrilla

- Limpie las parrillas de cocción.
- Guárdela en un lugar seco.
- Cuando el tanque de gas esté conectado a la parrilla, guárdela al aire libre, en un lugar bien ventilado y fuera del alcance de los niños.
  Cubra la parrilla si la guarda al aire libre. El fabricante tiene a su disposición una variedad de cubiertas para parrillas.
- SOLO guarde la parrilla bajo techo si se ha cerrado el paso y desconectado el tanque de gas, retirándolo de la parrilla y guardándolo al aire libre.
- Siga las instrucciones sobre *Cómo limpiar la unidad del quemador* antes de encender la parrilla, cuando la misma haya estado guardada.





Seguridad con los alimentos

La seguridad con los alimentos es una parte muy importante del disfrute de su parrillada al aire libre. Siga estos cuatro pasos básicos para proteger a los alimentos contra las bacterias nocivas:

Limpieza: Lávese las manos, lave los utensilios y las superficies con agua jabonosa caliente, antes y después de manipular carnes y aves crudas.

Separación: Mantenga las carnes y las piezas de aves crudas separadas de los alimentos listos para comer, para evitar la contaminación cruzada. Use bandejas y utensilios limpios para servir los alimentos preparados.

Cocción: Cocine bien las carnes y las piezas de ave, para matar las bacterias. Use un termómetro para verificar que los alimentos alcancen la temperatura interna adecuada.

Refrigeración: Refrigere con prontitud los alimentos preparados y las sobras.

Comuníquese con la Línea de información sobre carnes y aves del Ministerio de Agricultura de EE UU para obtener mayor información, al 1-800-535-4555. En Washington, D.C. por el (202) 720-3333, entre las 10:00 h y las 16:00 h, hora normal del Este.

ADVERTENCIA

El usar ollas de una capacidad mayor que 6 cuartos de galón, podría superar el límite de resistenci de la repisa del quemador lateral y ocasionar daños a las piezas del carrit de la parrilla.

CUIDADO Y LIMPIEZA DE LA PARRILLA DE ACERO INOXIDABLE

Para conservar el aspecto y la resistencia a la corrosión del acero inoxidable, es necesario limpiarlo periódicamente. La creencia que mucha gente tiene acerca del acero inoxidable es que no se oxida. En ciertas condiciones, esto no es verdad. Las marcas de óxido son partículas normales de acero que se han adherido a la superficie del acero inoxidable. También se pueden producir si usa una almohadilla de limpieza de viruta fina de acero o de alambre en lugar de una almohadilla de nylon para limpiar su parrilla. En zonas costeñas, pueden producirse pequeñas picaduras de óxido en la superficie de la parrilla que no se pueden eliminar completamente con un producto de limpieza. Las lejías concentradas y otras soluciones que contienen cloro pueden también producir picaduras de óxido, y no se deben usar.

El humo producido al cocinar, a la larga forma una capa y descolora la superficie de acero inoxidable. El fuego creado por la grasa oscurece la superficie de acero inoxidable, pero no afecta la integridad del acero. La limpieza periódica de la superficie de cocción y del interior de la parrilla ayuda a disminuir el riesgo de incendio. A continuación sugerimos los métodos de limpieza para las superficies de acero inoxidable. Elija un método adecuado para el trabajo. Le recomendamos que use una funda para parrilla de Char-Broil®, que ayuda a prolongar la vida útil de la parrilla y evita que se decolore.

Limpieza habitual
Cada vez después de usarla, deje enfriar la parrilla antes de limpiarla con un paño suave, mojado en solución jabonosa; luego enjuáguela con agua limpia. Es importante eliminar las partículas de comida y de adobos de la superficie de acero inoxidable de la parrilla. La mayoría de productos para adobar son muy ácidos y pueden dañar el acero inoxidable. NO USE VIRUTA FINA DE ACERO NI DE ALAMBRE. Para limpiar, pulir y proteger la parrilla de acero inoxidable use semanalmente el producto de limpieza Char-Broil® para parrillas de acero inoxidable. Para una limpieza rápida y práctica, use los paños Char-Broil® para parrillas de acero inoxidable.

Manchas y oxidación difíciles de limpiar
El cocinar, la exposición a condiciones rigurosas del tiempo o a temperaturas de cocción sumamente altas, puede producir manchas difíciles de eliminar, decoloración y posiblemente oxidación y picadura por oxidación. Para las manchas de óxido y de grasa, difíciles de limpiar, puede usar el juego Char-Broil® para la restauración de parrillas de acero inoxidable, de venta en las tiendas minoristas importantes, o puede adquirirlo en línea, en www.charbroil.com o en www.grilllovers.com. Si desea información acerca de los últimos productos para el cuidado y la limpieza de su parrilla de acero inoxidable, visite www.charbroil.com.

* Siempre friegue o limpie en sentido longitudinal de la veta o de las líneas de pulido de la superficie, y no en sentido transversal.
** No deje que los productos de limpieza para acero inoxidable entren en contacto con las superficies pintadas o de plástico, ya que pueden dañarlas.

LIMPIEZA HABITUAL
Producto de limpieza Char-Broil® para parrillas de acero inoxidable

LIMPIEZA HABITUAL
Paños Char-Broil®, para parrillas de acero inoxidable

MANCHAS Y OXIDACIÓN DIFÍCILES DE LIMPIAR
Juego Char-Broil®, para la restauración de parrillas de acero inoxidable

LISTA DE PIEZAS Modelo No. 463250108

Clave	Cant.	Descripción	Pieza No.
A	1	Repisa inferior	80016149
B	2	Rueditas con seguro	80000268
C	2	Rueditas	80004093
D	1	Panel inferior izquierdo	80016143
E	1	Panel inferior derecho	80016144
F	1	Módulo del encendedor electrónico	80007390
G	1	Tapa de las pilas	80007380
H	1	Escudo térmico, F / Firebox	80016194
I	1	Panel delantero izquierdo	80016147
J	1	Panel delantero derecho	80016148
K	1	Panel trasero inferior	80016145
L	1	Unidad de la tapa superior, de color rojo	80016113
M	1	Pieza soldada izquierda del extremo superior	80016114
N	1	Pieza soldada derecha del extremo superior	80016115
O	1	Placa fija izquierda, parte interna de la tapa	80016116
P	1	Placa fija izquierda, parte interna de la tapa	80016117
Q	1	Parte interna de la tapa superior	80016118
R	1	Placa del logotipo	80016119
S	1	Termómetro	80016193
T	2	Extremo del asa de la tapa superior	80016120
U	1	Asa de la tapa superior	80007407
V	1	Pieza soldada, caja de combustión principal	80016121
W	1	Pieza soldada izq., parte interna, panel superior	80005586
X	1	Pieza soldada der., parte interna, panel superior	80005585
Y	1	Pieza soldada izq., parte externa, panel superior	80016124
Z	1	Pieza soldada der., parte externa, panel superior	80016125
AA	3	Electrodos del quemador principal	80016128
BB	1	Manguera / válvula / regulador	80016129
CC	1	Tablero de control principal	80016130
DD	4	Marco de color rojo	80016131
EE	1	Pieza superior del panel trasero, de color rojo	80016126
FF	3	Quemadores principales	80016127
GG	4	Perillas	80007319
HH	2	Portafósforos	80006579
II	1	Ojal del orificio del regulador	80006386
JJ	1	Estribos de puerta superior	80016133
KK	3	Parrilla de cocción	80007397
LL	1	Pieza superior del panel trasero	80016142
MM	1	Tablero de control del quemador lateral	80016140
NN	1	Bandeja del quemador lateral	80006588
OO	1	Pieza soldada, repisa del quemador lateral	80016151

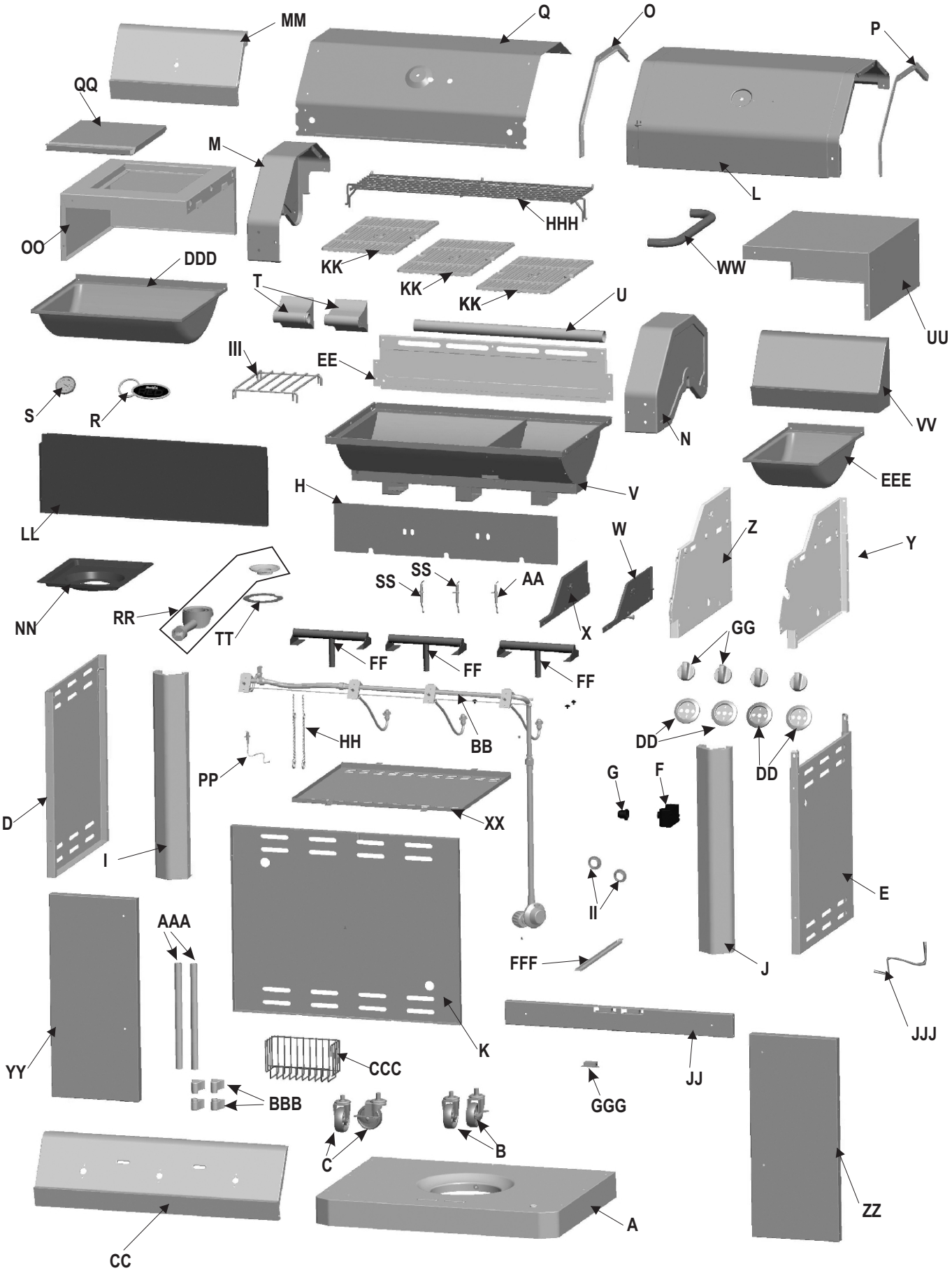
Clave	Cant.	Descripción	No. Pieza
PP	1	Polo de electrodo, quemador lateral	80016135
QQ	1	Tapa del quemador lateral	80006589
RR	1	Quemador lateral	80004311
SS	2	Electrode Set, Main quemador	80016191
TT	1	Deflector contra el viento	80005038
UU	1	Pieza soldada de la repisa lateral	80016153
VV	1	Tablero de repisa lateral	80016152
WW	1	Barra para toallas	80016813
XX	1	Protector contra el calor	80016146
YY	1	Unidad de puerta izquierda	80016138
ZZ	1	Unidad de puerta derecha	80016139
AAA	2	Asa de puerta	80007337
BBB	4	Extremo del asa de la puerta	80016141
CCC	1	Bandeja de condimentos de la puerta	80000266
DDD	1	Bandeja A	80007880
EEE	1	Bandeja B	80007859
FFF	1	Bandeja del medio	80007884
GGG	2	Imán de la puerta	80008850
HHH	1	Rejilla basculante	80007754
III	1	Parrilla del quemador lateral	80006640
JJJ	1	Wire, lado quemador	80001404
	1	Product Guide (English)	80015551
	1	Guía del producto (castellano)	80015552
	1	Paquete de herrajes	80016154
	8	Tornillos para metales No.1/4-20 x 1/2”	
	2	Tornillos para metales No. 1/4-20 x 1-1/2”	
	12	Arandelas de presión de 7 mm y 1/4”	
	12	Arandelas planas de 7 mm y 1/4”	
	2	Arandelas de silicona, de 5 mm	
	2	Tornillos para metales No. 10-24 x ½”	
	2	Tornillos para metales No. 1/4-20x3/4”	
	2	Arandelas de presión de 5 mm	
	2	Tornillos para metales No. 8-32x3/8”	
	2	Arandelas de presión de 4 mm	
	2	Tornillos para metales No. 5-40x1/5”	
	1	Presilla del quemador lateral	
	1	Batería AA	
	1	Marco de color rojo	
	1	Perillas	

Certified Grill Parts And Accessories®, Char-Broil y su diseño®, Char-Broil (briquetas para parrillas a gas)®, Char-Diamonds®, Cooking Zone y su diseño®, Diamond Flame®, Executive Chef®, Faststart®, Flare Fighter®, FlavorMaster®, Gas Grill Silouette y su diseño®, H2O Smoker®, Lava Flame®, MasterFlame®, MasterFlame Precision Cooking System®, PowerSpark®, Quantum®, VIP®, PrecisionFlame y su diseño®, Sierra®, y TruFlame® son marcas comerciales registradas de W.C. Bradley Company. Thermos® es marca comercial registrada de Thermos Company y sus empresas afiliadas.

Artisan Collection by Char-Broil ™, C3 y su diseño™, Char-Broil y su diseño™, Flame Design™, FlavorTents™, Grill 2 Go™, Grillin' Stick™, Keeper of the Flame™, Keepers of the Flame™, Natural Grip™, Outdoor Cooking Collection y su diseño™, Patio Bistro™, PrecisionFlame™, Pro-Check™, QuickSet Grills y su diseño™, SmokerTents™, The Big Easy™, The Minute Grill™, The Edge™, The Tuscan Collection™, y The Urban Grill™ son marcas comerciales de W.C. Bradley Company. Universal Grill Parts y su diseño™ son marca comercial de Thermos Company y sus empresas afiliadas.

Protegido por una o más de una de las siguientes patentes de EE UU: 4,598,692; 4,624,240; 4,747,391; 4,747,391; 4,817,583; 4,924,846; 4,989,579; 5,003,960; 5,076,256; 5,076,257; 5,090,398; 5,109,834; 5,224,676; 5,277,106; 5,421,319; 5,441,226; 5,452,707; 5,458,309; 5,566,606; 5,566,606; 5,579,755; 5,582,094; 5,613,486; 5,649,475; 5,706,797; 5,711,663; 5,765,543; 5,931,149; 5,996,573; 6,095,132; 6,135,104; 6,173,644B1; 6,279,566; 6,397,731; 6,418,923; 6,439,222; 6,523,461; D282,619; D339,714; D341,292; D343,337; D358,059; D361,466; D364,535; D372,637; D373,701; D377,735; D383,035; D397,910; D405,643; D405,643; D406,005; D406,009; D413,043; D413,229; D413,229; D414,982; D415,388; D416,164; D416,441; D416,441; D417,587; D422,516; D423,274; D423,876; D428,303; D435,396; D436,004; D438,059; D438,060; D438,427; D439,110; D442,505; D443,179; D443,354; D447,384; D447,385; D447,909; D448,610; D448,614; D448,615; D448,616; D448,975; D449,492; D451,759; D456,202S; D460,313, D461,359 y D504,048. Canadá: 87743; 87744; 92607; 92608 y 1,316,424. Otras patentes en trámite. Instrucciones de armado © 2006.

VISTA ESQUEMÁTICA DE PIEZAS Modelo No. 463250108

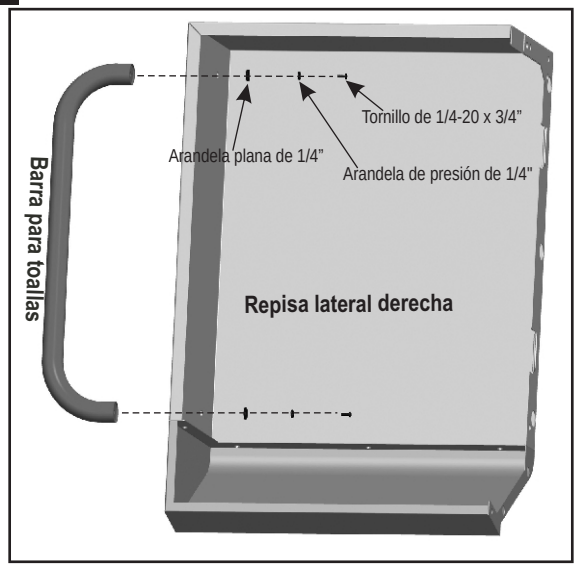


ENSAMBLADO Modelo N.º 463250108

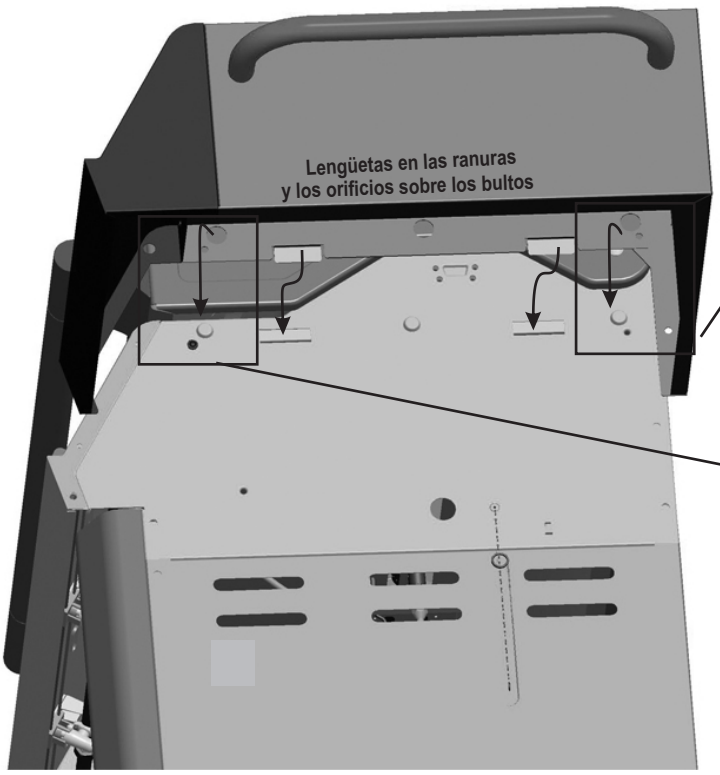
1 Armado de la repisa de los lados derecho e izquierdo

- ☐ Coloque dos tornillos de **1/4-20 x 3/4”** y arandelas de presión de **1/4”** a través de los orificios de la repisa lateral (**ÚNICAMENTE** la repisa del lado derecho), en la barra para toallas, como se ilustra en **A**.
- ☐ Introduzca la repisa lateral por sobre los tornillos y las arandelas a través del soporte, como se ilustra en **B**.
- ☐ Coloque un tornillo **de 1/4-20 x 1-1/2”**, un tornillo de **1/4-20 x 1/2”**, dos arandelas planas de 1/4" y dos arandelas de presión de **1/4"** en el soporte trasero para la repisa, como se ilustra en **C.**
- ☐ Coloque tres tornillos de **1/4-20 x 1/2”**, arandelas planas de **1/4”** y arandelas de presión de **1/4”** en el soporte delantero para la repisa delantera, como se ilustra en **D**.
- ☐ **Para el armado se ilustra únicamente la repisa del lado derecho, repita los pasos B-D para la repisa del quemador lateral del lado izquierdo.**

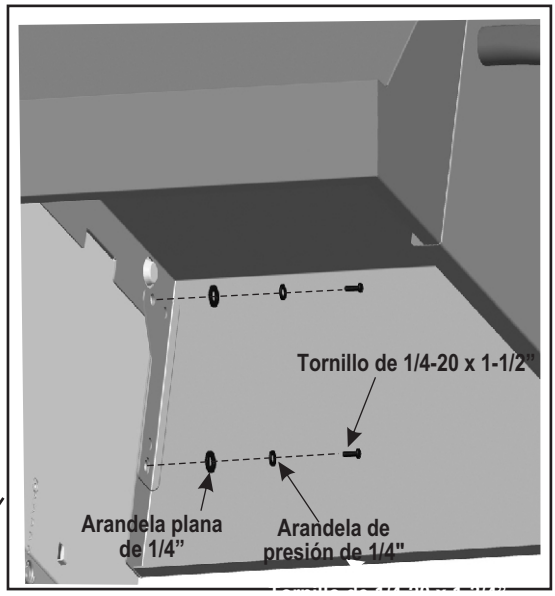
A



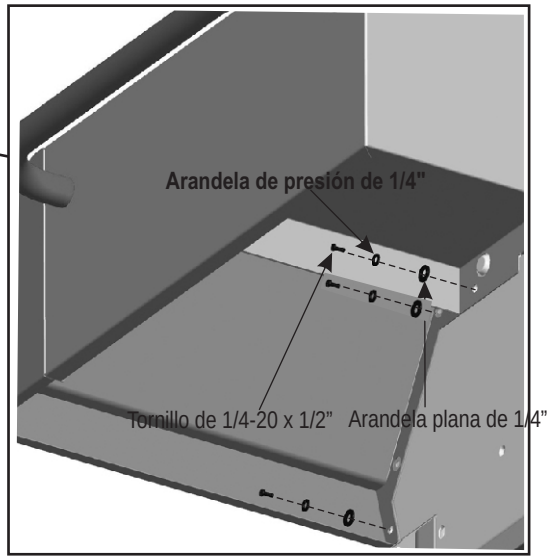
B



C

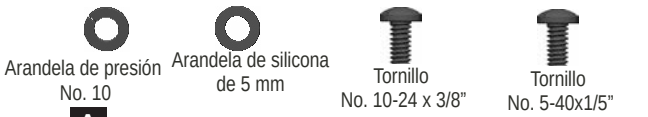


D

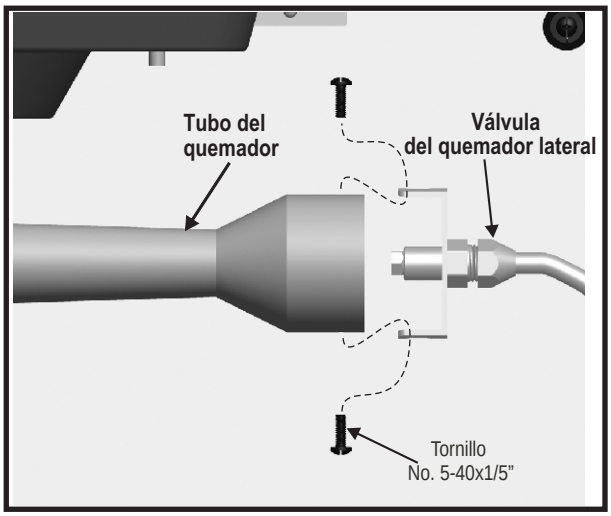


2 Sideburner Burner

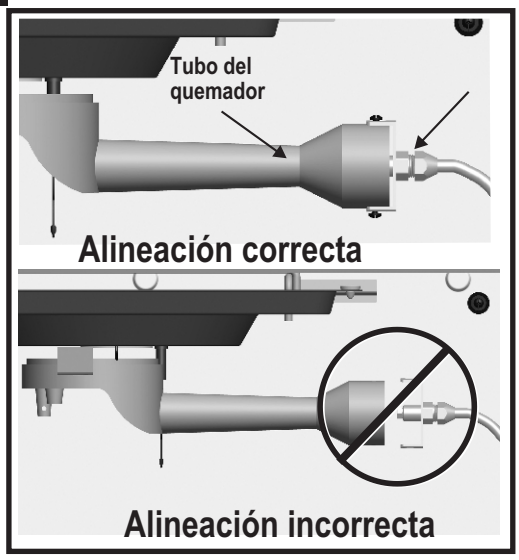
- ☐ Insira o sideburner válvula na sideburner e secture - lo ao suporte por meio de uma **# 5 - 40x1 / 5 "**parafuso como se ilustra en **A**.
- ☐ Verifique que el tubo del quemador quede correctamente alineado con la válvula del quemador lateral, debajo de la repisa del lado izquierdo, como se ilustra en **B**.
- ☐ Introduzca la parte delantera del quemador lateral por la abertura de la repisa izquierda, como se ilustra en **C**. El vástago central de la parte inferior trasera del quemador encaja en el orificio central de la bandeja del quemador ubicada en la repisa izquierda.
- ☐ Fije el quemador en la bandeja con dos tornillos No. **10-24 x 3/8"**, arandelas de silicona de **5 mm** y arandelas de presión No. **10,** como se ilustra en **D.**
- ☐ Fije el cable del módulo del encendedor del quemador lateral en la punta el electrodo, debajo de la repisa del lado izquierdo, como se ilustra en **E**.



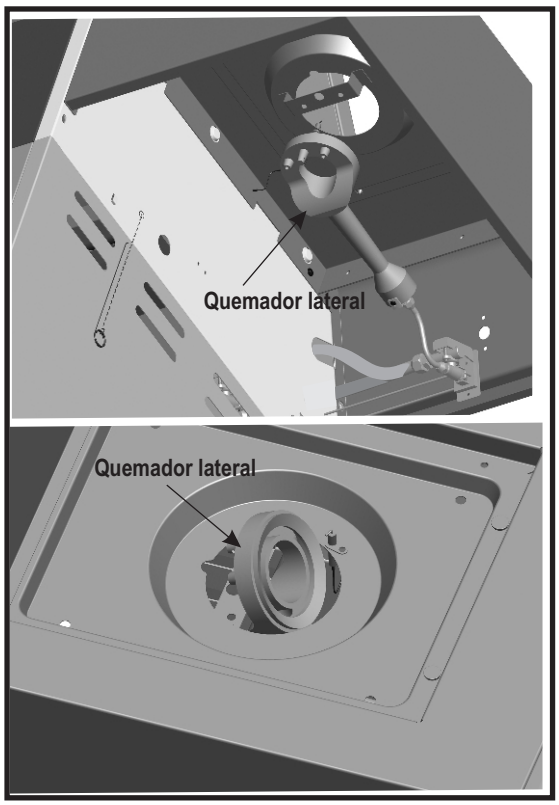
A



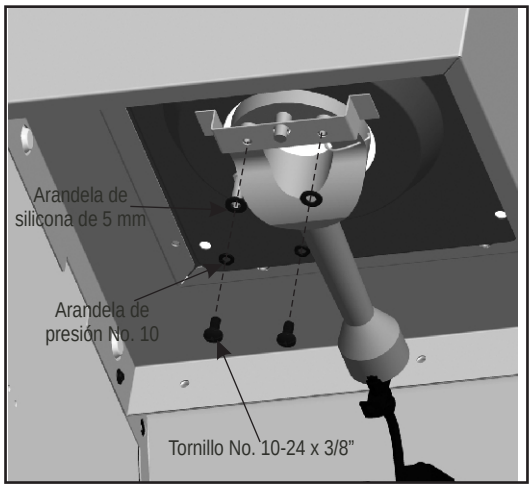
B



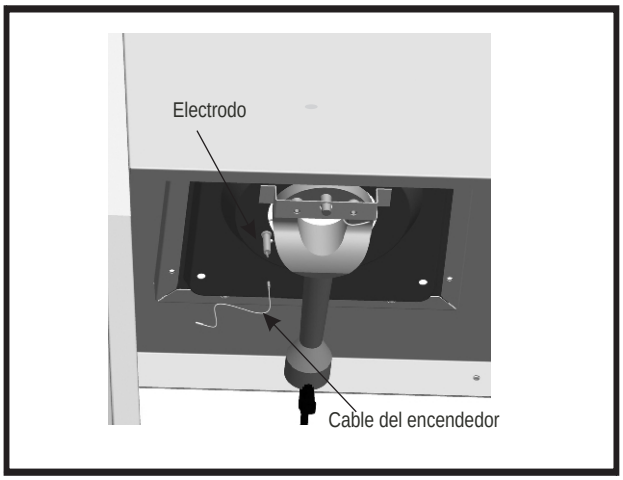
C



D



E

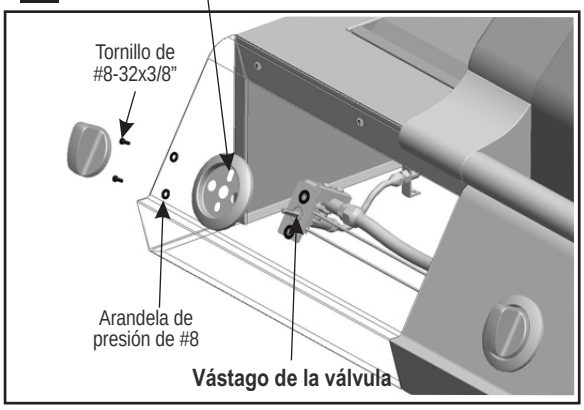


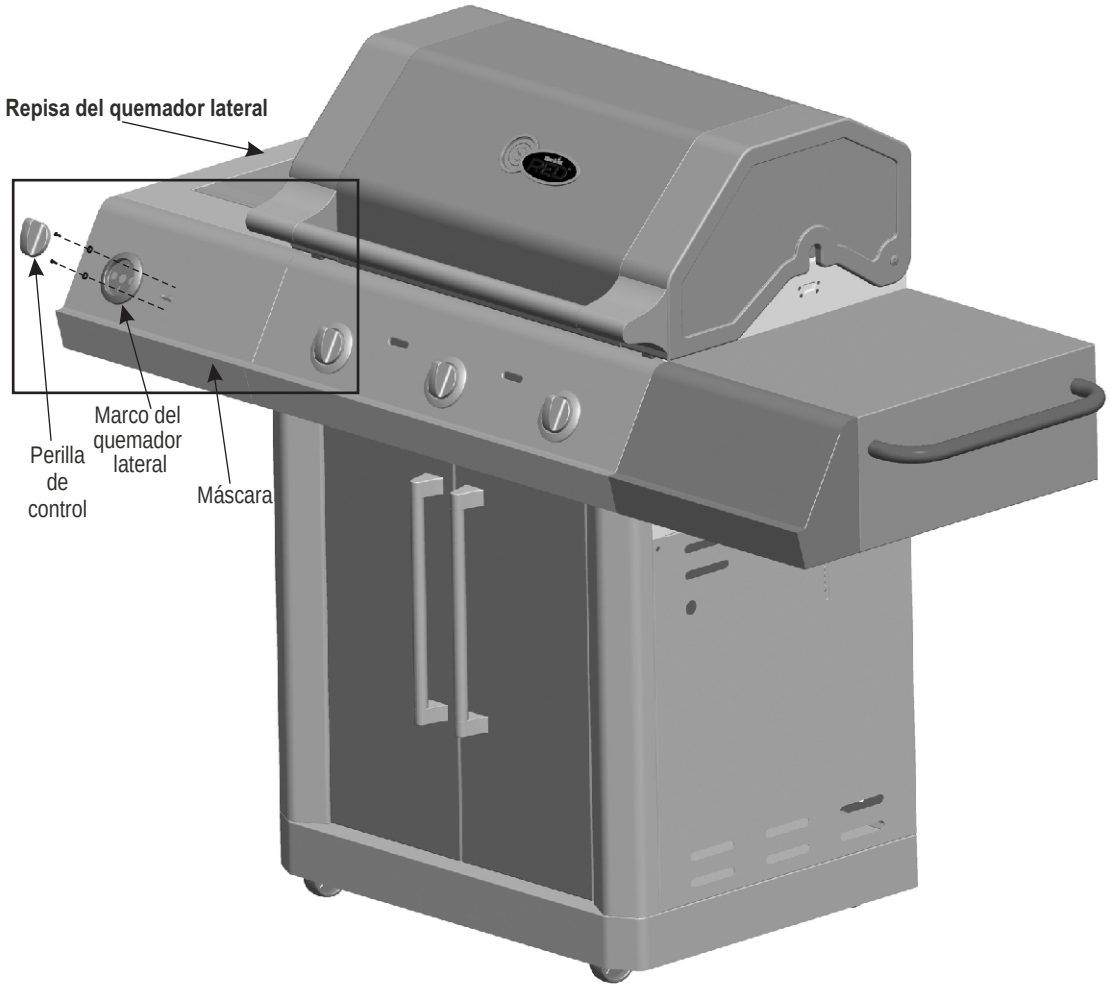
3 Instalación de la perilla de control del quemador lateral

- ☐ Ubique el soporte de la válvula del quemador lateral debajo de la máscara de la repisa del mismo, de manera tal que el vástago del quemador pase a través del orificio central de la máscara,como se ilustra en **A**.
- ☐ Fije el marco del quemador lateral en la máscara con los tornillos **#8-32x3/8”** como se ilustra en **A**.
- ☐ Presione la perilla de control del quemador lateral contra el vástago de la válvula, como se ilustra en **A**.

Arandela de presión de #8 Tornillo de #8-32x3/8”

A


Nota: Por favor introduzca el bisel ya con ranura en la parte superior.
Tornillo de #8-32x3/8”
Arandela de presión de #8
Vástago de la válvula

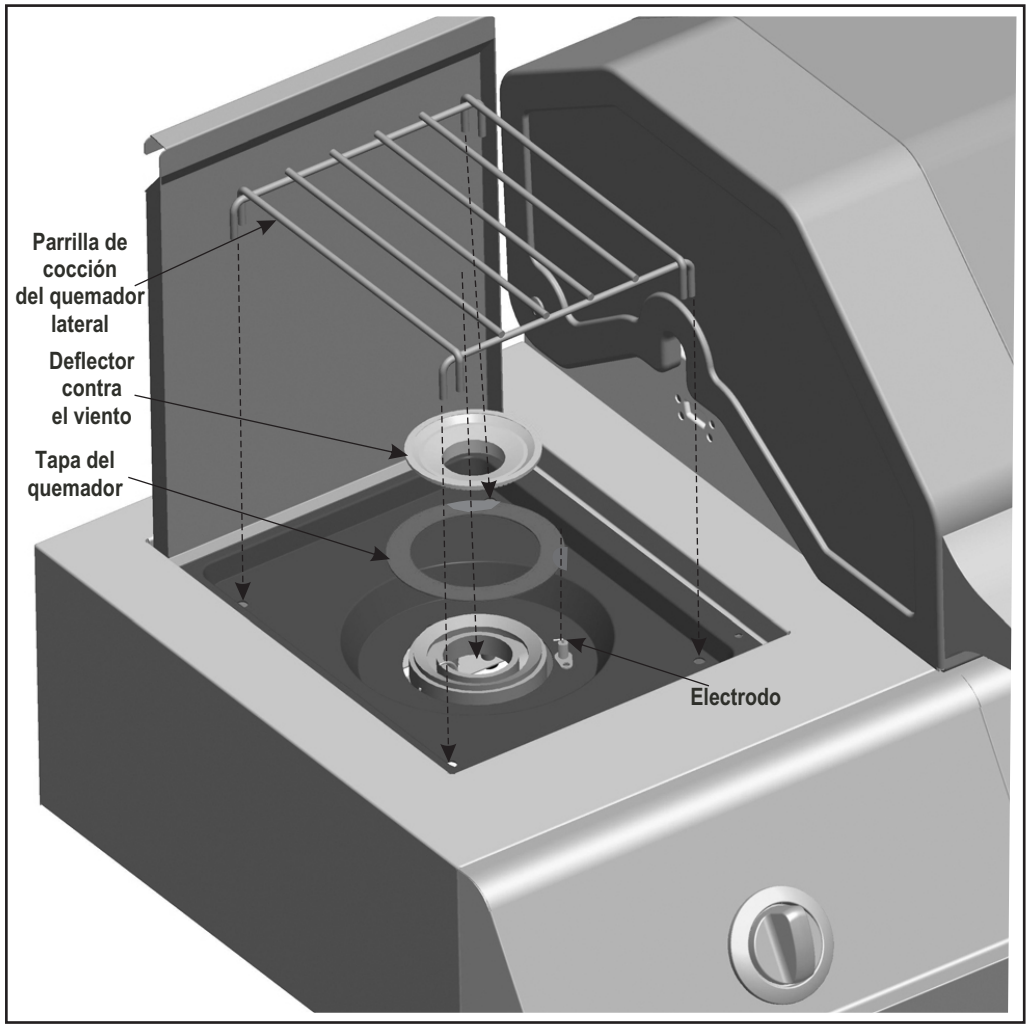


4 Deflector contra el viento, tapa y presilla del quemador lateral, Rejilla del quemador lateral

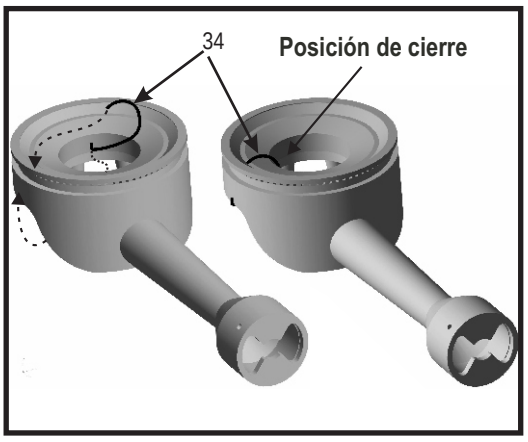
- ☐ Coloque sobre el quemador lateral el deflector contra el viento. Alinee la muesca del deflector para que encaje alrededor del electrodo, como se ilustra en **A**.
- ☐ Coloque la tapa del quemador sobre el quemador lateral, y la presilla, como se ilustra en **B**.
- ☐ Coloque la parrilla de cocción del quemador lateral en la repisa del mismo, alinee las patas de la rejilla con los orificios ubicados en la repisa, como se ilustra en **A**.

Presilla

A



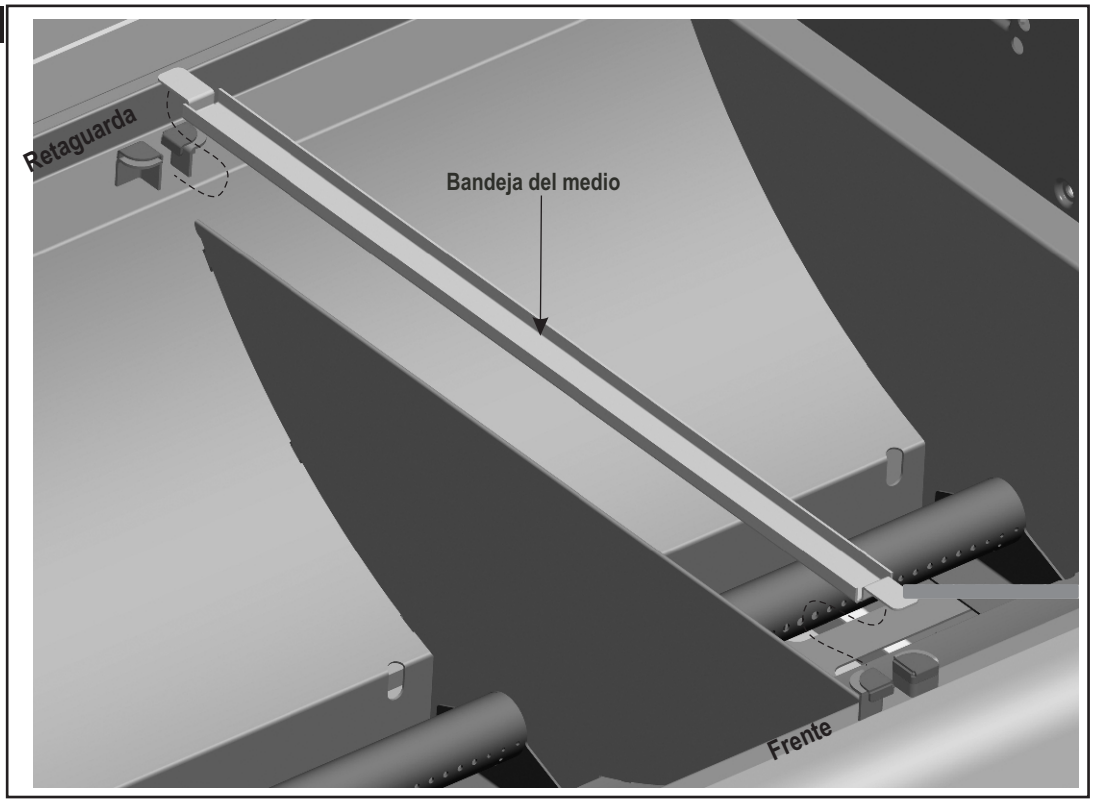
B



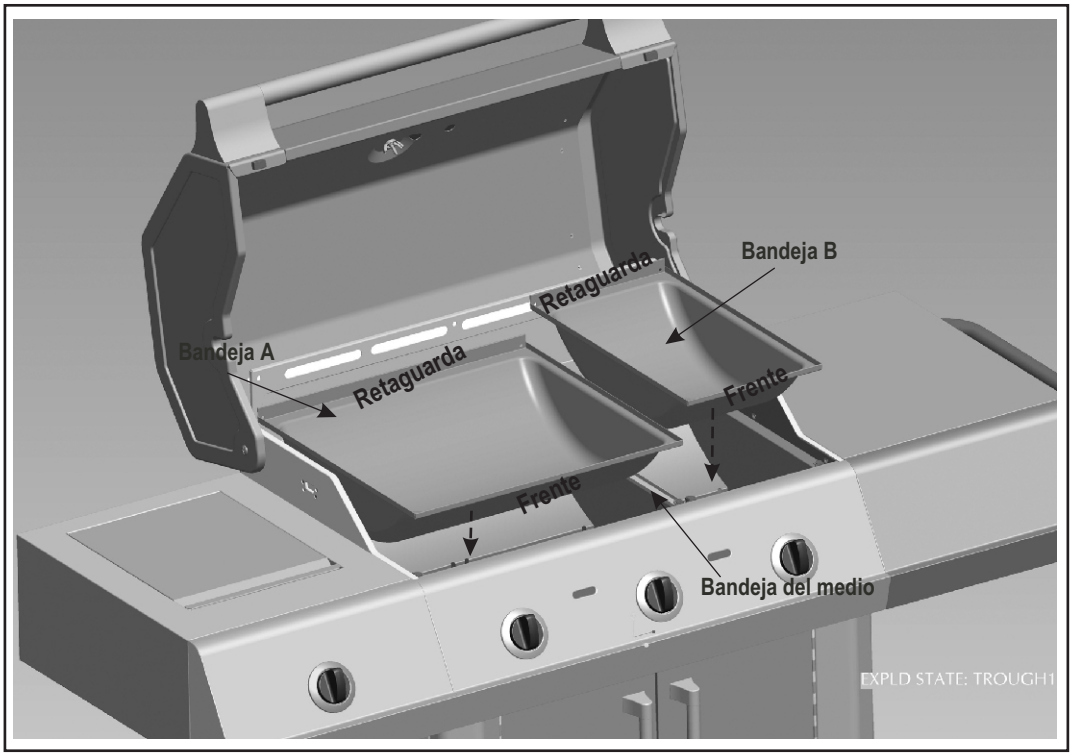
5 Instalación de las bandejas

- ☐ En primer lugar, el lugar Trough Medio en Firebox demostrado **A.**
- ☐ En segundo lugar, Place A través de la cuba y B en Firebox. Asegúrese de que el lugar abrevaderos en la dirección muestran B

A

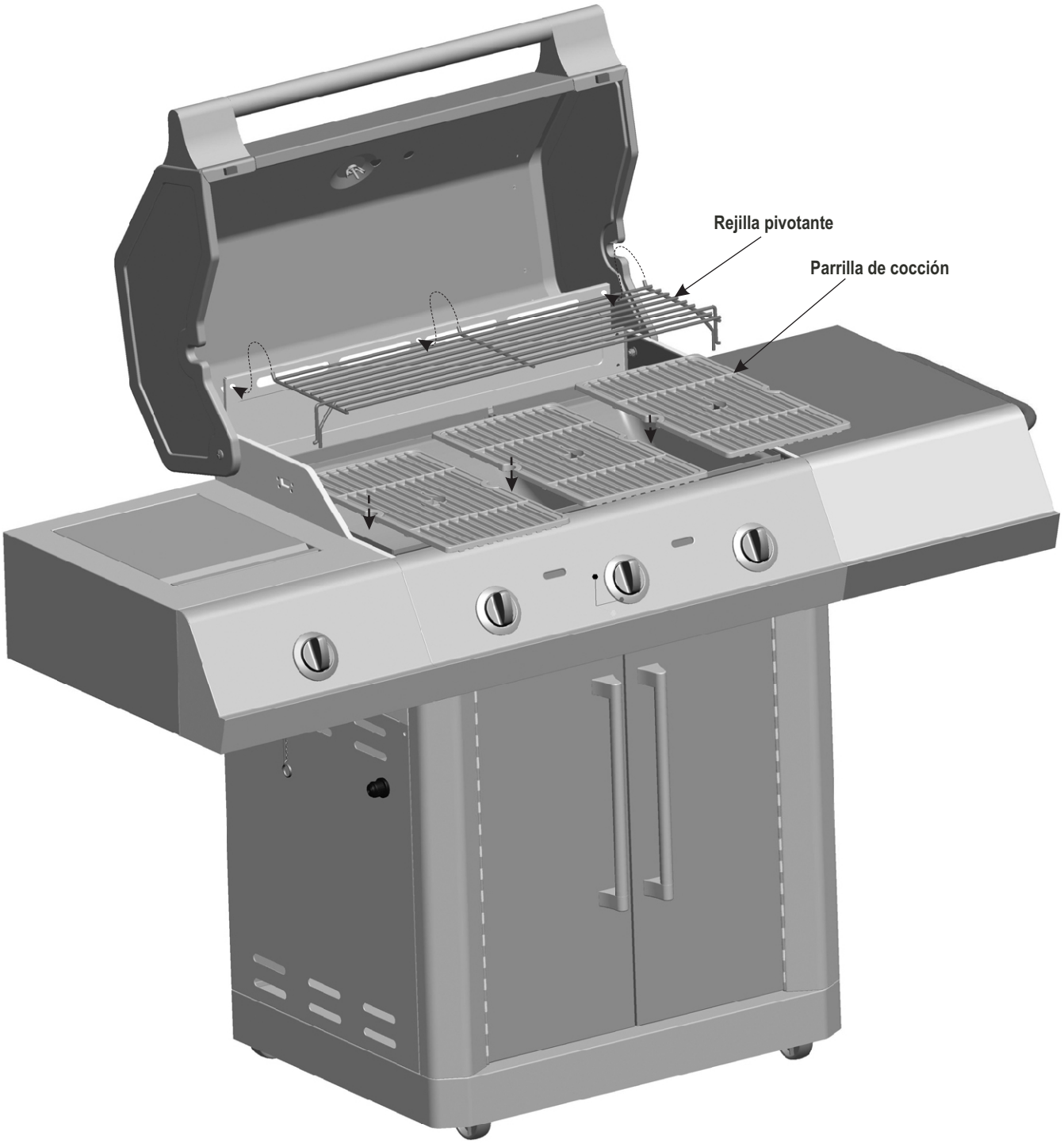


B



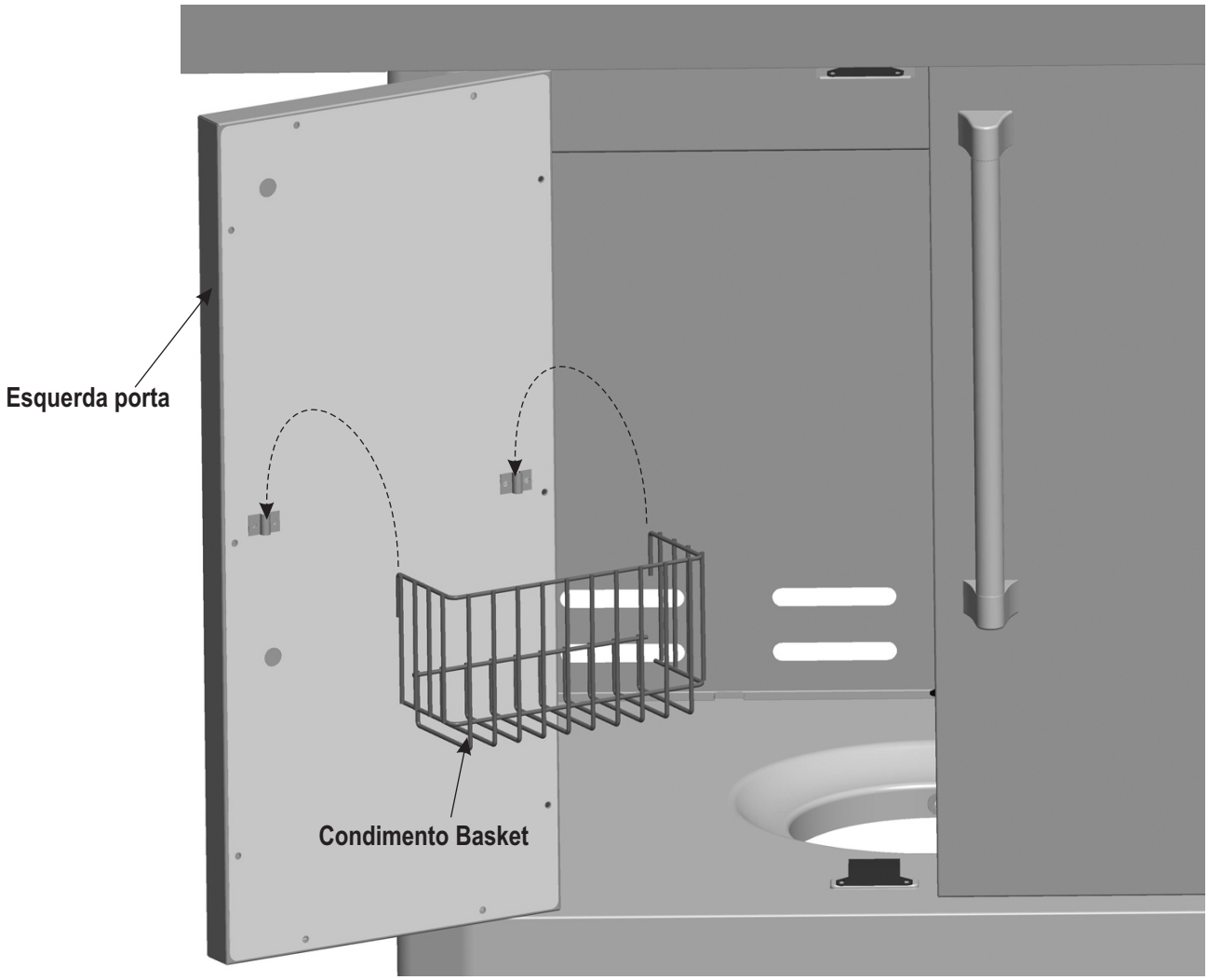
6 Parrilla de cocción y rejilla basculante

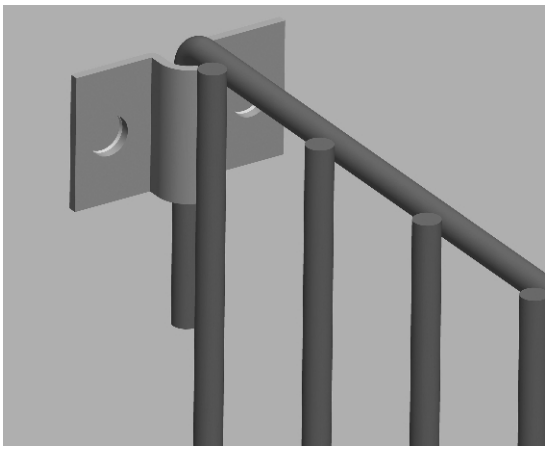
- ☐ Coloque las parrillas de cocción en la cámara de combustión, como se ilustra.
- ☐ Coloque la rejilla pivotante por sobre la cámara de combustión. Verifique que los extremos de la rejilla queden bien introducidos en los orificios, como se ilustra a continuación.



7 Condimento Basket

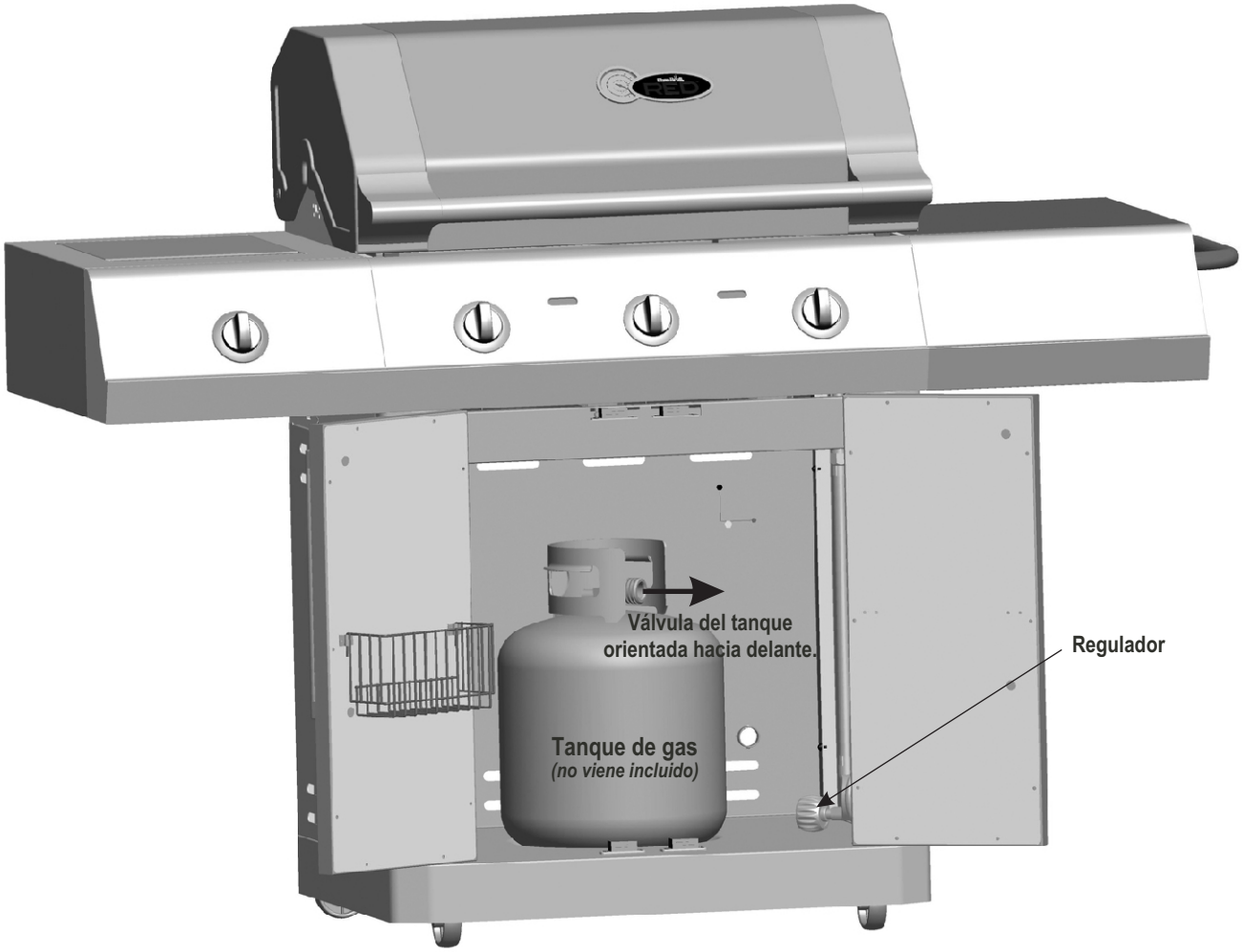
☐ Abra la puerta y el lugar Condimento Basket en la puerta izquierda interior, **asegúrese de que la inserte la gira de la Condimento Backet en el soporte que junto soldado dentro de la puerta como se muestra a continuación.**





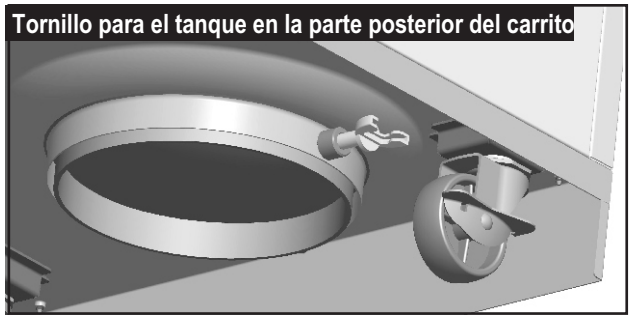
8 Tanque de gas

- ☐ **EL TANQUE DE GAS PROPANO SE VENDE POR SEPARADO.** Llene el tanque y haga una prueba para detectar fugas, antes de conectarlo a la parrilla y al regulador (lea la sección de *Uso y mantenimiento*).
- ☐ Una vez que el tanque esté lleno y haya hecho la prueba contra fugas, colóquelo en la abertura de la repisa inferior. **Verifique que la válvula del tanque quede orientada hacia delante.**
- ☐ Fije el tanque con el tornillo para éste, debajo de la repisa inferior. Inserte el regulador a través del orificio grande ubicado en el panel lateral izquierdo. **Antes de usar el aparato, lea las instrucciones para el *Control de la llama del quemador* y las instrucciones importantes de seguridad en la sección de *Uso y mantenimiento* de este manual.**



ADVERTENCIA

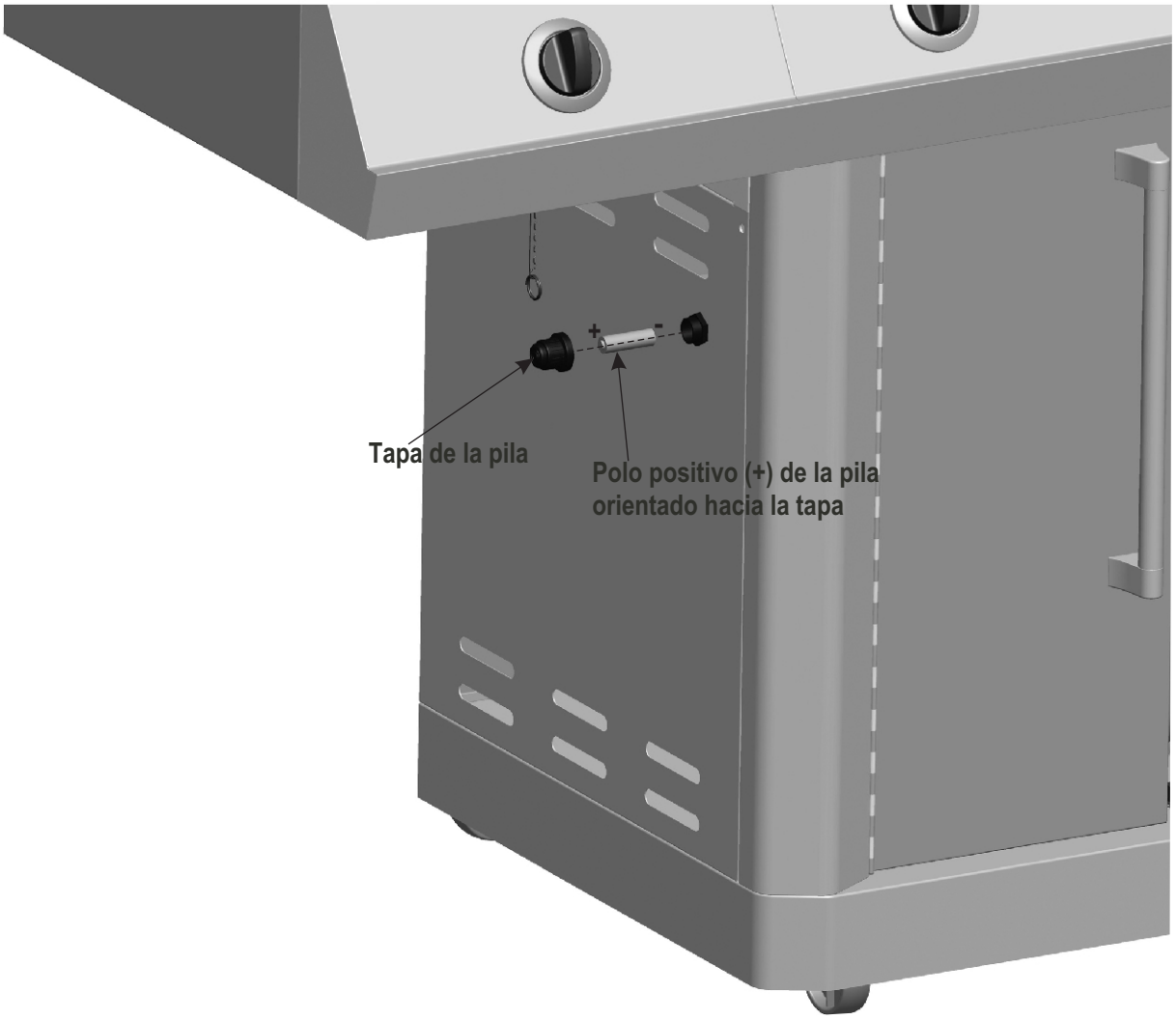
Una vez que el tanque haya quedado instalado, la válvula del tanque debe quedar orientada hacia la parte delantera del carrito. Si no se instala correctamente el tanque se puede dañar la manguera de gas durante, el suministro, lo que puede ocasionar el riesgo de incendio.



Siempre mantenga los tanques de gas en posición vertical durante su uso, su transporte o su almacenamiento.

9 Encendido electrónico

☐ Retire ignição eletrônica botão esquerdo do painel carrinho. Coloque una pila **AA** en el módulo del encendedor, con el polo **negativo (-)** por delante. Vuelva a colocar el botón.



CASOS DE EMERGENCIA: **Si no se puede detener una fuga de gas, o si ocurre un incendio debido a una fuga de gas, llame a los bomberos.**

Emergencias	Causas probables	Medidas de prevención / solución
Fugas de gas de mangueras agrietadas, cortadas o quemadas.	• Manguera dañada.	• Cierre el gas en el cilindro o en la fuente de los sistemas de gas natural. Si tiene todo tipo de desperfectos, pero no está quemada, cambie la válvula/la manguera/ el regulador. Si está quemada, deje de usar el producto hasta que un plomero haya investigado la causa y haya hecho las correcciones.
Fuga de gas del cilindro.	• Falla mecánica debido a la oxidación o al mal uso.	• Cambie el cilindro de gas.
Fuga de gas de la válvula del cilindro.	• Falla de la válvula del cilindro debida al mal uso o a falla mecánica.	• Cierre la válvula del cilindro de gas. Devuelva el cilindro al proveedor de gas.
Fuga de gas entre el cilindro y la conexión del regulador.	• Instalación inadecuada, la conexión no está bien apretada, falla de la junta de caucho.	• Cierre la válvula del cilindro de gas. Retire el regulador del tanque y examine visualmente la junta de caucho para detectar cualquier daño. Lea las secciones tituladas *Prueba para detectar fugas en un cilindro de gas* y *Cómo conectar el regulador al cilindro de gas*.
Sale fuego por el tablero de control.	• Fuego en la sección del tubo del quemador debido a un bloqueo.	• Cierre las perillas de control y la válvula del cilindro de gas. Deje abierta la tapa para permitir que las llamas se extingan. Una vez que se haya extinguido el fuego y la parrilla esté fría, retire el quemador y examínelo para ver si tiene nidos de arañas o herrumbre. Lea las páginas relativas a *Los peligros naturales y la limpieza de la unidad del quemador*.
Hay continuamente fuego producido por la grasa o demasiadas llamas sobre la superficie de cocinar.	• Demasiada grasa acumulada en la zona del quemador.	• Cierre las perillas de control y la válvula del cilindro de gas. Deje abierta la tapa para permitir que las llamas se extingan. Una vez que se haya enfriado, limpie las partículas de comida y la acumulación de grasa en la parte interior de la zona de la cámara de combustión, la bandeja para la grasa y toda otra superficie.

Resolución de problemas

Problema	Causas probables	Medidas de prevención / solución
El quemador o los quemadores no se enciende(n) al usar el encendedor. (Lea además la sección *Resolución de problemas del encendido electrónico*)	**PROBLEMAS DE GAS:**	
	• Está tratando de encender el quemador equivocado.	• Lea las instrucciones en el tablero de control y en la sección titulada *Uso y mantenimiento*.
	• El quemador no está conectado a la válvula de control.	• Verifique que las válvulas estén ubicadas dentro de los tubos de los quemadores.
	• Obstrucción en el quemador.	• Verifique que el tubo de los quemadores no esté obstruido con telarañas u otras materias. Lea la parte referente a la limpieza en la sección *Uso y mantenimiento*.
Continúa en la página siguiente.	• No hay flujo de gas.	• Verifique que el tanque no esté vacío. Si el tanque de gas no está vacío, lea la sección referente a la *Caída repentina del flujo de gas*.
	• Hay vapor atrapado en la tuerca de unión al tanque de gas.	• Cierre las perillas y desconecte la tuerca de unión del tanque. Vuelva a conectarla y trate de nuevo.
	• La tuerca de unión y la válvula del tanque de gas no están bien conectadas.	• Gire la tuerca de unión entre media vuelta y tres cuartos de vuelta adicionales, hasta que no la pueda girar más. Apriétela a mano únicamente, no use herramientas.
	PROBLEMAS DE ELECTRICIDAD:	
	• Electrodo agrietado o roto; salen “chispas de la grieta”.	• Cambie el (los) electrodo(s).
	• La punta del electrodo no está en la posición correcta.	Quemadores principales: • La punta del electrodo debe estar orientada hacia el orificio de combustión del puerto del quemador. La distancia debe ser de 1/8” a 1/4”. Ajústela si es necesario. Quemador lateral: • La punta del electrodo debe estar orientada hacia el orificio de combustión del puerto del quemador. La distancia debe ser de 1/8” a 3/16”. Ajústela si es necesario.
	• El cable o el electrodo está cubierto con restos de comida.	• Limpie el cable y el electrodo con alcohol de frotar y un hisopo limpio.
	• Los cables están flojos o desconectados.	• Vuelva a conectar los cables o cambie la unidad de electrodo/cable.
	• Los cables producen cortocircuitos (chispas) entre el encendedor y el electrodo.	• Cambie la unidad del cable del encendedor / el electrodo.
	• Pila gastada.	• Cámbiela por una pila alcalina nueva, de tamaño AA.

***Resolución de problemas* (continuación)**

Problema	Causas probables	Medidas de prevención / solución
El quemador o los quemadores no se enciende(n) al usar el encendedor. (Lea además la sección *Resolución de problemas del encendido electrónico*)	**ENCENDIDO ELECTRÓNICO:** • No hay chispa, no hay sonido de encendido. • No hay chispa, hay un sonido leve de encendido. • Hay chispas, pero no en el electrodo o a plena potencia.	• Lea la sección I de *Sistema de encendido electrónico*. • Lea la sección II de *Sistema de encendido electrónico.* • Lea la sección III de *Sistema de encendido electrónico*.
El quemador o los quemadores no se encienden con fósforos.	• Lea **"PROBLEMAS DE GAS:"** en la página anterior. • El fósforo no llega al punto de encendido. • Método inadecuado de encendido con fósforos.	• Use un fósforo de palito largo (fósforo para encender chimeneas). • Lea la parte titulada *Encendido con fósforos* de la sección *Uso y mantenimiento*. • Verifique que el tanque de gas esté cargado.
Caída repentina del flujo de gas o llama reducida.	• Se acabó el gas. • Se activó la válvula por sobrecarga de gas. • Hay vapor atrapado en la conexión de la tuerca de unión y el tanque de gas.	• Cierre las perillas, espere 30 segundos y encienda la parrilla. Si las llamas siguen siendo bajas, cierre la perilla y la válvula del tanque de gas. Desconecte el regulador. Vuelva a conectar el regulador y haga una prueba para detectar fugas. Abra la válvula del tanque de gas, espere 30 segundos y, luego, encienda la parrilla. • Cierre las perillas de control y la válvula del cilindro de gas. Desconecte la tuerca de unión del tanque. Vuelva a conectarla y trate de nuevo.
Llamas que se apagan.	• Vientos fuertes o en ráfagas. • Bajo flujo de gas propano. • Se activó la válvula por sobrecarga de gas.	• Gire el frente de la parrilla de modo que quede de cara al viento, o aumente la graduación de las llamas. • Recargue el tanque de gas. • Lea lo referente a la *Caída repentina del flujo de gas* en la sección anterior.
Fogonazos.	• Acumulación de grasa. • Carne sumamente grasosa. • Temperatura de cocción demasiado elevada.	• Limpie los quemadores y el interior de la parilla / cámara de combustión. • Desgrase la carne antes de cocinarla a la parrilla. • Ajuste (baje) la temperatura según corresponda.
Fuegos persistentes, producidos por la grasa.	• Grasa atrapada por acumulación de restos de comida alrededor del sistema del quemador.	• Cierre las perillas. Cierre el paso de gas desde el tanque. Deje la tapa en su sitio y deje que se apague el fuego. Después de que se enfríe la parrilla, retire y limpie todas las piezas.
Retorno de las llamas... (fuego en los tubos del quemador).	• El quemador o los tubos del quemador están obstruidos.	• Cierre las perillas. Limpie el quemador o los tubos del quemador. Lea la sección de limpieza del quemador de *Uso y mantenimiento*.
No se puede recargar el tanque de gas propano.	• Algunos vendedores de gas usan boquillas de llenado viejas, con las roscas gastadas.	• Las boquillas desgastadas no tienen suficiente "agarre" para conectarse a la válvula. Comuníquese con otro vendedor de gas.
Uno de los quemadores no enciende del (de los) otro(s) quemador(es).	• Acumulación de grasa o de partículas de comida en el (los) extremo(s) del (de los) tubo(s) de arrastre.	• Limpie el (los) tubo(s) de arrastre con un cepillo de alambre.

Resolución de problemas - Encendido electrónico

Problema (encendido)	Causas probables	Procedimiento de revisión	Medidas de prevención / solución
SECCIÓN I No aparecen chispas en ningún electrodo cuando se gira la perilla de control a ⚡ ; no se oye ningún sonido del módulo de chispas.	• La pila no está instalada adecuadamente.	• Revise la orientación de la pila.	• Instale la pila (verifique que los conectores “+” y “” estén orientados correctamente, con el extremo “+” hacia arriba y el extremo “-” hacia abajo).
	• Pila gastada.	• ¿Es una pila usada?	• Cámbiela por una pila alcalina nueva, de tamaño AA.
	• Módulo de chispas defectuoso.	• Si no se generan chispas con la pila nueva y las conexiones del cable están bien hechas, el módulo está defectuoso.	• Cambie la unidad del módulo de chispas.
SECCIÓN II No aparecen chispas en ningún electrodo cuando se gira la perilla de control a ⚡ ; no se oye ningún sonido del módulo de chispas.	• Las conexiones del cable de salida no están bien hechas.	• ¿Están conectadas y bien hechas las conexiones de salida?	• Retire y vuelva a hacer todas las conexiones de salida en el módulo y en los electrodos.
SECCIÓN III Hay chispas pero no en todos los electrodos y/o no a plena potencia	• Las conexiones del cable de salida no están bien hechas.	• ¿Están conectadas y bien hechas las conexiones de salida?	• Retire y vuelva a hacer todas las conexiones de salida en el módulo y en los electrodos.
	• El arco de la parrilla se forma lejos del (de los) quemador(es).	• Si es posible, observe la parrilla en un lugar oscuro. Haga funcionar el sistema de encendido y trate de detectar la formación del arco entre los cables de salida y el marco de la parrilla.	• Si se observan chispas que no sean del (de los) quemador(es), es posible que esté dañado el aislamiento de los cables. Cambie los cables.
	• Pila débil.	• Se forman todas las chispas, pero son débiles o lentas.	• Cambie la pila por una pila alcalina nueva, de tamaño AA.
	• Los electrodos están húmedos.	• ¿Se ha acumulado humedad en el electrodo y/o en los orificios de combustión?	• Use una toalla de papel para secar la humedad.
	• Los electrodos están agrietados o rotos, con "chispas en las grietas".	• Examine los electrodos para detectar grietas.	• Cambie los electrodos agrietados o rotos.
	• Interruptores de la perilla de encendido defectuosos.	• Si todos los demás procedimientos para resolver problemas, enumerados arriba no, solucionan el problema, es posible que el interruptor de encendido de la perilla esté defectuoso.	• Cambie la unidad de interruptor de encendido/válvula.

GARANTÍA LIMITADA

El fabricante le garantiza únicamente al consumidor-comprador original, que este producto no presentará defectos de mano de obra ni de materiales por el período indicado a continuación, contado desde la fecha de compra, si se arma correctamente y se usa en el hogar, en condiciones normales y razonables.

El fabricante se reserva el derecho de exigir la devolución de las piezas defectuosas, enviadas con el porte o el flete pagado por el consumidor, para ser revisadas y examinadas.

La garantía LIMITADA contra perforación, fabricando y materiales deserta SÓLO.
Electrónica componente - 1 año
Las demás piezas - 2 años

A la presentación del comprobante de compra, como se señala en este documento, el fabricante reparará o cambiará las piezas enumeradas a continuación, que presenten defectos durante la vigencia correspondiente de la garantía. Las piezas necesarias para realizar tal reparación o cambio serán sin costo alguno para usted, salvo los gastos del envío. **Son de responsabilidad del consumidor-comprador original todos los gastos de envío de las piezas cambiadas en virtud de las condiciones de esta garantía limitada.**

Esta garantía limitada es válida únicamente en Estados Unidos y en Canadá, se ofrece únicamente al propietario original del producto y es intransferible. El fabricante exige la presentación de evidencia razonable de la fecha de la compra. Por tanto, debe conservar el recibo o la factura de la compra e inscribir su nuevo producto de inmediato. Las piezas defectuosas o faltantes amparadas por esta garantía limitada no serán cambiadas si el producto no ha sido registrado o si no se presenta el comprobante de compra. Inscriba su producto en línea, en: http://www.charbroil.com, o llene y remita por correo la tarjeta de inscripción que aparece en la última página del manual de uso y de mantenimiento que viene con este producto y conserve el recibo o la factura como comprobante de compra.

Esta garantía limitada atañe ÚNICAMENTE al funcionamiento del producto y no ampara rayones, abolladuras, corrosión ni decoloración ocasionada por el calor, los productos de limpieza abrasivos y químicos, ni por las herramientas usadas en el armado o en la instalación del aparato, oxidación de las superficies ni decoloración de las superficies de acero inoxidable.

Esta garantía limitada no ampara el costo en el que se incurra por inconvenientes, alimentos, lesiones ni daños a la propiedad.

Si no hay disponible un repuesto original, se enviará un repuesto equiparable. Son de su responsabilidad todos los gastos de envío de las piezas cambiadas en virtud de las condiciones de esta garantía limitada.

EL FABRICANTE NO PAGARÁ LOS SIGUIENTES RUBROS:

1. Servicio de mantenimiento a domicilio.
2. Reparaciones de productos que hayan sido usados para fines distintos a los normales, en casas de más de una familia o no domésticos.
3. Daños ocasionados por accidentes, modificaciones, uso indebido, abuso, incendio, inundación, casos fortuitos, instalación inadecuada o que no se realicen de conformidad con las disposiciones de los códigos de instalaciones eléctricas o sanitarias, o uso de productos no autorizados por el fabricante.
4. Pérdidas de alimentos debidos a fallas del producto.
5. El costo de las piezas de repuesto ni de la mano de obra para la reparación de unidades instaladas fuera de Estados Unidos o de Canadá.
6. La recogida y el envío de su producto.
7. Las reparaciones de piezas o de sistemas que hayan sufrido daños por alteraciones no autorizadas hechas en el producto.
8. El retiro y la reinstalación de su producto.
9. El costo de envío normal o acelerado de piezas y repuestos amparados por la garantía.

ESTIPULACIONES DE EXONERACIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE LOS RECURSOS

El único recurso del que usted dispone en virtud de esta garantía limitada, es la reparación o el cambio de las piezas defectuosas. El fabricante no será responsable por ningún tipo de daño accesorio o indirecto ocasionado por el incumplimiento de lo estipulado ya sea en esta garantía limitada o en alguna garantía pertinente, ni por las fallas o los daños ocasionados por actos fortuitos, cuidado y mantenimiento inadecuados, fuego provocado por la grasa, accidentes, modificaciones, cambio de piezas por cualquier persona que no sea el fabricante, uso indebido, transporte, uso con fines comerciales, abuso, ambientes hostiles (condiciones inclementes del tiempo, fenómenos naturales, acción de los animales), instalación inadecuada o instalación que no se realice de conformidad con las disposiciones de los códigos locales o las instrucciones impresas del fabricante.

ESTA GARANTÍA LIMITADA ES LA ÚNICA GARANTÍA EXPLÍCITA OFRECIDA POR EL FABRICANTE. EL FABRICANTE NO GARANTIZA NINGUNA ESPECIFICACIÓN O DESCRIPCIÓN DE RENDIMIENTO DEL PRODUCTO, INDEPENDIENTEMENTE DEL LUGAR DONDE APAREZCAN, SALVO EN LA MEDIDA SEÑALADA EN ESTA GARANTÍA LIMITADA. POR EL PRESENTE, EL PLAZO DE VIGENCIA DE LA PROTECCIÓN QUE OTORGAN LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, EN VIRTUD DE LAS LEYES DE CUALQUIER ESTADO, INCLUYENDO LA GARANTÍA IMPLÍCITA ACERCA DE LA IDONEIDAD DEL PRODUCTO PARA SU COMERCIALIZACIÓN O PARA ALGÚN PROPÓSITO DETERMINADO, QUEDA LIMITADO AL PLAZO DE VIGENCIA DE ESTA GARANTÍA LIMITADA.

Ni los distribuidores, ni el negocio minorista que vende este producto, están autorizados para ofrecer ninguna garantía ni para prometer recursos adicionales o incongruentes con los arriba indicados.

En todo caso, el límite máximo de responsabilidad del fabricante no será mayor que el precio de compra pagado por el consumidor original. **Esta garantía es válida únicamente para las unidades adquiridas de los distribuidores y revendedores autorizados.**

NOTA: Algunos estados no permiten la exclusión ni la limitación de daños accesorios o indirectos, de manera que es posible que las limitaciones o exclusiones arriba señaladas no correspondan en su caso. Esta garantía limitada le otorga derechos específicos, señalados aquí. Es posible que usted tenga otros derechos que pueden variar de un estado a otro. Sólo en el estado de California, en el caso en que no sea comercialmente viable reparar o cambiar el acabado del producto, el minorista que vende este producto o el fabricante le reembolsarán el precio de compra pagado por el mismo, menos la cantidad directamente atribuible al uso dado por el consumidor-comprador original, antes de haber descubierto la falla. Además, y únicamente en el estado de California, usted podrá llevar el producto al negocio minorista que venda este producto para solicitar servicios en virtud de esta garantía limitada.

Si desea obtener algún servicio en virtud de esta garantía limitada, dirija su correspondencia a:
Char-Broil Consumer Relations
P. O. Box 1240
Columbus, GA 31902-1240

No se aceptarán las devoluciones por parte del consumidor a menos que haya obtenido primero una autorización válida de devolución, para lo que deberá llamar por teléfono al 1-888-430-7870 y, luego, deberá anotarla claramente en la parte exterior del paquete y remitirlo con el flete o el porte pagado a la dirección arriba señalada.

Sírvase inscribir su producto en línea, en:

www.grillregistration.com

(Si lo inscribe en línea, no es necesario que envíe esta tarjeta de inscripción.)

PLEASE FILL OUT THIS CARD AND RETURN IT *WITHIN* 10 DAYS OF PURCHASE. *FAILURE TO RETURN MAY AFFECT YOUR WARRANTY COVERAGE.* FOR WARRANTY SERVICE PROOF OF PURCHASE WILL BE REQUIRED. PLEASE KEEP YOUR SALES RECEIPT. THIS WARRANTY IS NON-TRANSFERABLE.

LLENE ESTA TARJETA Y DEVUELVALA DENTRO DE LOS 10 DIAS DE LA COMPRA. *SI NO LA DEVUELVE, PUEDE VERSE AFECTADA SU COBERTURA DE GARANTIA.* PARA EL SERVICIO DE GARANTIA ES NECESARIO QUE PRESENTE SU COMPROBANTE DE COMPRA. CONSERVE LA FACTURA. ESTA GARANTIA ES INTRANSFERIBLE.

VEUILLEZ COMPLETER CETTE CARTE ET LA RETOURNER DANS LES 10 JOURS SUIVANT L'ACHAT. *LA COUVERTURE DE VOTRE GARANTIE POURRAIT EN ETRE AFFECTEE SI VOUS NE LE FAITES PAS.* POUR OBTENIR LE SERVICE SOUS GARANTIE, UNE PREUVE D'ACHAT DOIT ETRE PRESENTEE. VEUILLEZ CONSERVER VOTRE FACTURE. LA PRESENTE GARANTIE N'EST PAS TRANSFERABLE.

1 **First Name/Nombre/Prénom** | **Initial/Inicial/Initiale** | **Last Name/Apellido/Nom de famille**

Address (number and street)/Dirección (número y calle)/Adresse (numéro et rue) | **Apt Number/N°. de apart./N°. d'appt.**

City/Ciudad/Ville | **State/Estado/Province** | **Zip Code/Código zip/Code postal**

2 **E-mail Address/Dirección de correo electrónico/Adresse électronique**

If you voluntarily provide us with your email address, you give us permission to use your email address to send you offers that may interest you.
Si nos informa voluntariamente su dirección de correo electrónico, nos da permiso para usarlo a fin de enviarle ofertas que pueden interesarle.
Si vous choisissez de nous fournir votre adresse électronique, vous nous donnez la permission de l'utiliser pour vous faire part d'offres spéciales susceptibles de vous intéresser.

(Example: your name @ your host.com) *(Ejemplo: su nombre@su host.com)* *(Exemple : votre nom@votre hôte.com)*

3 **Phone Number/Número telefónico/Numéro de téléphone**

4 **IMPORTANT!/¡IMPORTANTE!/IMPORTANT!**
Write Serial Number and Model Number in spaces below.
Escriba en los espacios de abajo el número de serie y el número de modelo.
Inscrivez le numéro de série et le numéro de modèle dans les espaces ci-dessous.

6 **Date of Purchase/Fecha de compra/Date de l'achat**

7 **Store Name/Nombre de la tienda/Nom du magasin**

8 **Purchase Price/Precio de compra/Prix d'achat**
$ ____ **.00**

5 **Your Gender/Sexo/Sexe :** 1. ☐ Male/Masculino/Masculin 2. ☐ Female/Femenino/Féminin

---

9 **Which product are your registering?**
¿Qué producto está registrando?
Quel produit enregistrez-vous?

1. ☐ Gas Grill/Parrilla a gas/Gril au gaz
2. ☐ Electric Grill/Parrilla eléctrica/Gril électrique
3. ☐ Smoker/Ahumador/Fumoir
4. ☐ Charcoal Grill/Parrilla a carbón/Barbecue au charbon
5. ☐ Charcoal Smoker/Ahumador a carbón/Fumoir au charbon
6. ☐ Outdoor Fireplace/Chimenea para exteriores/Foyer extérieur
7. ☐ Cooker/Fryer / Cocina/freidora / Cuiseur/Friteuse
8. ☐ Other/Otro/Autre

Mail to: / Envíelo a:
Consumer Warranty Service
P. O. Box 1240
Columbus, GA 31902-1240

Thank you for completing this questionnaire. Your answers will help us and other companies reach you with offers that may interest you. If you prefer not to receive these offers, please check here ☐.

Gracias por completar este cuestionario. Sus respuestas nos ayudarán, a nosotros y a otras compañías, a llegar a usted con ofertas que puedan resultarle de interés. Si prefiere no recibir estas ofertas, por favor marque aquí☐.

Merci d'avoir bien voulu remplir ce questionnaire. Vos réponses nous aideront et aideront d'autres compagnies à vous communiquer des offres spéciales susceptibles de vous intéresser. Si vous préférez ne pas recevoir d'informations concernant ces offres spéciales, veuillez cocher ici ☐.

¡ALTO!

En caso de que se le presente algún problema con nuestro producto
LLÁMENOS PRIMERO
No lo devuelva a la tienda.
LE PODEMOS AYUDAR
CENTRO DE SERVICIO PARA PARRILLAS
1-888-430-7870
De lunes a viernes, entre las 8 y las 18 horas, hora normal del Este

Verifique que haya llenado toda la información para la inscripción de la garantía.

Lista de control de seguridad para el uso de la parrilla

- ☐ Lea y comprenda el manual del propietario.
- ☐ Nunca llene demasiado los tanques de gas. Los tanques demasiado llenos pueden ocasionar el congelamiento del regulador.
- ☐ Examine los tubos para comprobar que no estén obstruidos con telarañas. Compruebe que las válvulas estén correctamente instaladas en los tubos de los quemadores.
- ☐ Siempre, ANTES de abrir la válvula del tanque, para evitar las llamas bajas, verifique que las perillas de control estén en la posición de APAGADO y que el regulador esté conectado al tanque.
- ☐ Haga con regularidad una prueba para detectar fugas.

¡Gracias por su compra!

Char-Broil, LLC Columbus, GA 31902 Impreso en China